

Klosterbäckerei Plankstetten

DE-006-Öko-Kontrollstelle
www.kloster-plankstetten.de

Die Klosterbäckerei ist
Bioland-zertifiziert



Weihnachten 2008

Gültig ab 01.11.2008

Im Folgenden stellen wir Ihnen unser diesjähriges Weihnachtssortiment vor.
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

Plätzchen

Vanillekipferl

-mürbes Weihnachtsgebäck mit echter Bourbonvanille und 18% Butter-

Zutaten: Weizenmehl, 18% Butter, Pflanzenmargarine, 12% Mandeln, Rohrohrzucker, Eier, Bourbonvanille;

Schokosterne -Weizenvollkorn-

-mit 15% Schokolade, feinen, gerösteten Mandeln und 15% Butter-

Zutaten: Weizenvollkornmehl, Rohrohrzucker, 15% Schokolade, 15% Mandeln, 15% Butter, Pflanzenmargarine, Eier, Reinweinsteinbackpulver;

Sonne, Mond und Sterne

-außergewöhnlich, nach einer Rezeptur aus Ungarn, mit 3% Rum, 12% Sauerrahm und 18% Butter-

Zutaten: Weizenmehl, 18% Butter, 12% Saure Sahne, Rohrohrzucker, Pflanzenmargarine, Eier, 3% Rum, Zitrone;

Lebkuchen

Christbaum -Weizenvollkorn-

- feiner Honiglebkuchen nur mit Blütenhonig als Süßungsmittel im Teig und mit weihnachtlichen Gewürzen-

Zutaten: 31% Blütenhonig, Roggenmehl, Weizenvollkornmehl, Eigelb, Gewürzmischung, Milch, Ammonium, Reinweinsteinbackpulver; Überzug: Kuvertüre Zartbitter, Rohrohrzucker, Wasser;

Elisenlebkuchen „extra fein“

-in Spitzenqualität mit 35% Haselnüssen hergestellt und Kuvertüre Zartbitter/Vollmilch überzogen-

Zutaten: Haselnüsse, Eier, Rohrohrzucker, Zitronat, Orangeat, Weizenmehl, Blütenhonig, Lebkuchengewürz, Wasser, Ammonium; Überzug: Kuvertüre Zartbitter und Vollmilch;

Elisenlebkuchen „extra fein“ -Dinkelvollkorn-

-in Spitzenqualität mit 35% Haselnüssen hergestellt und Kuvertüre Zartbitter/Vollmilch überzogen-

Zutaten: Haselnüsse, Eier, Rohrohrzucker, Zitronat, Orangeat, Dinkelvollkornmehl, Blütenhonig, Lebkuchengewürz, Wasser, Ammonium; Überzug: Kuvertüre Zartbitter und Vollmilch;

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau. Unsere Backwaren sind in



- Qualität mit Getreide unseres Klostersgutes Staudenhof gebacken.

Bestellpraxis: Bitte faxen Sie Ihre Bestellung am Vortag bis 11.00Uhr an : 0 84 62 / 206 -224

Frater Bonifatius Holzmann OSB Bäckermeister, Betriebsleiter Klosterbäckerei

Klosterbäckerei Plankstetten



DE-006-Öko-Kontrollstelle
www.kloster-plankstetten.de

Die Klosterbäckerei ist
Bioland-zertifiziert

Weihnachten 2008

Gültig ab 01.11.2008

Stollen und Früchtebrot

Meisterstollen

- mit 3% Marzipan und 31% Früchten, saftig und aromatisch-

Zutaten: Weizenmehl 550, Sultaninen, Pflanzenmargarine, Wasser, Rohrohrzucker, Marzipan, Zitronat, Orangeat, Mandeln, Hefe, Rum, Malzbackmittel, Natursteinsalz, Stollengewürz

Dinkelstollen

-45% Dinkelvollkorn im Mehlanteil, mit 31% Früchten und 3% Marzipan, saftig und vollwertig-

Zutaten: Dinkelvollkornmehl, Sultaninen, Pflanzenmargarine, Wasser, Rohrohrzucker, Marzipan, Zitronat, Orangeat, Mandeln, Haselnüsse, Hefe, Rum, Malzbackmittel (weizenfrei), Natursteinsalz, Stollengewürz

Butterstollen

-mit 12% Bio- Butter, 3% Marzipan und 31% Früchten, einfach köstlich-

Zutaten: Weizenmehl 550, Sultaninen, Butter, Wasser, Rohrohrzucker, Marzipan, Zitronat, Orangeat, Mandeln, Hefe, Rum, Malzbackmittel, Natursteinsalz, Stollengewürz

Früchtebrot

- mit verschiedenen Weihnachtsfrüchten (50%)-

Zutaten: Roggensauerteig, Wasser, Weizenmehl, Roggenmehl, Sultaninen, Datteln, Feigen, Aprikosen, Pflaumen, Datteln, Mandeln, Apfelwürfel, Rum, Orangeat, Zitronat, Natursteinsalz, Hefe, Röstmalz, Ceylonzimt, Anis, Nelken;

Mohnstollen

-frisch genießen, für Mohnliebhaber, enthält 50% Mohnfüllung-

Zutaten: Weizenmehl 550, Pflanzenmargarine, Wasser, Mohnmix (Zutaten: Mohn, Puderzucker, Vollmilchpulver, Maisstärke, Vanillepulver, Apfelpulver), Eier, Hefe, Rum, Malzbackmittel, Rohrohrzucker, Weizenkleber, Natursteinsalz, Stollengewürz

Weihnachtsgebäck für die Gebäcktheke

Stollenstern

-fruchtig, saftig mit 21% Früchten und in Ceylon- Zimtucker gewälzt-

Zutaten: Weizenmehl 550, Sultaninen, Pflanzenmargarine, Wasser, Rohrohrzucker, Zitronat, Orangeat, Mandeln, Hefe, Eier, Rum, Malzbackmittel, Weizenkleber, Natursteinsalz, Stollengewürz; gewälzt in Zimt- Rohrohrzucker

Nougatglocke -Dinkelvollkorn-

-läuten Sie die Adventszeit mit unserer Nougatglocke ein-

Zutaten: Dinkelvollkornmehl, Pflanzenmargarine, Rohrohrzucker, Eier, Zitrone, Vanille, Backpulver; 26% Nussnougatmasse, 20% Fettglasur Zartbitter, Mandeln;

Brotsorte

Adventsbrot 500g

-Roggen- Mischbrot mit Früchten und Mandeln-

Zutaten: Roggensauerteig, Wasser, Roggenmehl 997, Weizenmehl 550, Natursteinsalz, Hefe, Röstmalz, Fenchel, Kümmel, Anis, Koriander; 5% Fruchtemischung

Walnusskipf 500g -Weizenvollkorn-

-Roggenmischbrot, Weizenanteil in Vollkorn, mit gerösteten Walnüssen-

Zutaten: Roggensauerteig, Wasser, Roggenmehl 997, Weizenmehl 550, Natursteinsalz, Hefe, Röstmalz, Fenchel, Kümmel, Anis, Koriander, 10 % Walnüsse