

**Ganz ohne „Süß“
geht es nicht.**

Seit einigen Jahren gibt es in der

Buchauer Holzofenbäckerei



„Süßes“ auf Hefeteigbasis. Den Anfang machten zur Weihnachtszeit unsere Butterstollen. Ein paar Jahre später war auch das Osterbrot so perfekt, dass wir es mit großem Erfolg am Markt einführen konnten. Dies sind jedoch alles Saisongebäcke. Das ganze Jahr hindurch gibt es hingegen unsere Streuselkuchen, mit und ohne Obstbelag, je nach Jahreszeit. Zum Wochenende verwöhnen wir unsere geschätzten Kunden seit etwa 6 Jahren mit unseren guten „Fränkischen Küchla“. Diese werden von unseren Bäckern vorbereitet und anschließend von einem Team versierter „Küchlabäckerinnen“ in Butterschmalz ausgebacken. Apropos Fettgebäckenes: Krapfen machen wir nur zur Saison von Silvester bis Aschermittwoch, wobei die Füllung traditionell aus Hiffenmark besteht. Plunder- teichen als ideales Kaffeegebäck finden Sie natürlich auch in unserem Sortiment.



Ebenso wie für unser Brot, die Brötchen und das Kleingebäck verwenden wir auch für unsere süßen Teilchen ausschließlich regionales Jurakorn - Mehl aus kontrolliertem und spritzmittelfreiem Anbau.

Alle Rezepte wurden im eigenen Hause von Bäckermeister Andreas Eckert entwickelt, werden täglich aus besten Zutaten frisch zusammengewogen und nach handwerklicher Art zubereitet. Dadurch kann auf den Einsatz von Backmischungen verzichtet werden und jedes Teil wird zum Genuß.

Ihr Bäckermeister Andreas Eckert.

Buchauer Holzofenbrot

Buchauer Holzofenbäckerei • 91257 Pegnitz-Buchau
www.holzofenbrot.de

In Kulmbach:

Einkaufszentrum Fritz, Fritz-Hornschuch-Str. 9; Tel.: 09221/947053
Getränkemarkt Marco, Lichtenfelser Str. 48; Tel.: 09221/607805