Deckers Weihnachtsbäckerei

Stollen
Unser Stollen wird nach einem alten Hausrezept mit einer Füllung aus Mandeln, Sultaninen, Orangeat, Zitronat, Marzipan und einer ausgesuchten Gewürzmischung in handwerklicher Tradition hergestellt. Der Marzipan wird gleichmäßig in den Teig eingewirkt und verleiht unserem Stollen sein ausgeglichenes Mandelaroma und die angenehme Feuchte. Sofort nach dem Backen wird der heiße Stollen mit echtem Jamaica-Rum getränkt und in Zucker gewälzt. Die Frische, die Aromen und Haltbarkeit erreichen wir durch die Auswahl bester Zutaten und derer meisterlichen Verarbeitung. Unseren Stollen erhalten Sie in verschiedenen Größen, als Schnittstollen, Mandelstollen und auch als Fruchtzuckerstollen.

Früchtebrot
Für dieses klassisch badische Weihnachtsgebäck verwenden wir Äpfel, Birnen, Pflaumen, Feigen, Datteln, Aprikosen und Sultaninen als Trockenfrüchte, edle Nüsse, Orangeat, Zitronat und eine hauseigene Mischung von Weihnachtsgewürzen.

Weihnachtsgebäck
Wir haben sie noch, die traditionellen Holzformen für die samtig weichen Bärentatzen und die luftgetrockneten Springerle. Natürlich backen wir auch alle anderen Klassiker ohne die wir uns Weihnachten nicht vorstellen können. Von Anisplätzle, Bethmännchen, Hildabrötle, Makronen und Spritzgebäck, über Vanillekipferl bis Zimtstern erfüllen wir jeden gebackenen Weihnachtswunsch.

Lebkuchen
Saftige Mandellebkuchen, würzige Printen, klassische Honiglebkuchen und unsere weichen, feinen Leckerle – wir haben für jeden Geschmack das Richtige, damit unsere Kunden die besinnlichen Momente der Advents- und Weihnachtszeit mit unseren Lebkuchenspezialitäten genießen können. Wir geben den Lebkuchenteigen die Ruhe und die Zeit, die sie brauchen um ihre ganze Aromenvielfalt zu entwickeln. Mit Schokolade überzogen, mit Zuckerguss glasiert, mit Mandeln dekoriert.

Nikoläuse
Was wäre Nikolaus und Weihnachten ohne Nikoläuse, Schokoladenstiefel und Engel? Aus edlen Schokoladen gießen wir weihnachtliche Figuren in allen Größen, formen Adventskränze und Bäumchen aus Mandelsplitter, modellieren Weihnachtsmänner und Engel aus Marzipan.

Weihnachtspralinen und Weihnachtsschokolade
Ein Hochgenuss für Genießer. Mit einer ausgesuchten Mischung aus hochfeinen Weihnachtsgewürzen wie Kardamom, Nelken und Zimt haben wir für sie einen Weihnachtstrüffel kreiert. Die Weihnachtsschokolade ist handgeschöpft und wird in Formen mit traditionellen Motiven gegossen.

Besuchen Sie uns auch Im Internet www.cafe-decker.de

Bäckerei · Konditorei · Confiserie

Café Decker Weihnachtsbäckerei

Preis € / 100 g	
Stollen	2,10 Euro
Mandelstollen	2,10 Euro
Fruchtzuckerstollen	2,20 Euro
Schnittstollen	2,10 Euro
Früchtebrot	1,90 Euro
Mandellebkuchen	3,00 Euro
Mandellebkuchen klein	3,50 Euro
Honiglebkuchen	2,60 Euro
Decker Leckerle	4,10 Euro
Printen	3,30 Euro
Zimtsterne	3,80 Euro
Haselnussmakronen	3,30 Euro
Haselnussspritzgebäck	2,80 Euro
Hildabrötchen glasiert	4,50 Euro
Vanillekipferl	2,90 Euro
Linzertorte	1,75 Euro
Anisplätzle	2,80 Euro
Springerle	2,80 Euro
Bärentatzen	3,30 Euro
Kokosmakronen	1,90 Euro
Mandelmakronen	3,30 Euro
Butter-S	2,80 Euro
Eigelbmakronen	3,20 Euro
Weihnachtstrüffel	5,10 Euro
Weihnachtsschokolade	3,20 Euro
Schokonikoläuse	5,60 Euro
Marzipanfiguren	3,70 Euro
Dominosteine	3,70 Euro
Spekulatius	3,60 Euro
Spitzkuchen	4,00 Euro
Bethmännchen	4,20 Euro

Confiserie Café Decker · Hauptstr. 70 · 79219 Staufen · Tel. 07633 / 53 16 · Fax 07633 / 500 378 · www.cafe-decker.de

Genießen Sie das schönste Fest des Jahres mit unseren weihnachtlichen Confiserie-Produkten.

Nach unserer Philosophie verwenden wir ausschließlich die besten Rohstoffe und edelsten Zutaten für unsere Produkte. Mit meisterlicher Sorgfalt werden die ausgesuchten Rohstoffe in handwerklicher Tradition in unserem Hause verarbeitet. Damit garantieren wir Ihnen ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.

Gerne versenden wir unsere weihnachtlichen Confiserie-Produkte auch an Ihre Familie, Verwandten, Freunde, Geschäftspartner….

Café Decker