

Hettrich

A.

FEINBÄCKEREI
SEIT 1927

Bei uns erhalten sie jeden Freitag frische Kuchen und
Feingebäck.

Vorbestellungen von viertel, halben oder ganzen Kuchen unter
06326/981683

Abholung Freitags von 7.00 – 18.00 Uhr

Vormittags haben sie auch ohne Vorbestellung noch eine große
Auswahl

Ganzjährig



Apfel-Guss
Apfel-Streusel
Gedeckter Apfelkuchen

Kirsch-Streusel
Kirsch-Guss
Gr. Blech Kirschstreusel



Saisonabhängig



Zwetschgenkuchen

Rhabarber
Rhabarber Mürbeteig
Rhabarber Baiser



Butterhasen
Osterlamm
Weihnachtsgebäck

Klassiker

Hefekranz
Hefezopf
Streuselkuchen
Rahmkuchen
Gefüllter Kranz
Russischer Zupfkuchen
Marmorkuchen
Biskuitboden
Karottenkuchen
Haselnussrührkuchen



Käsekuchen
Käse-Aprikosen-Streusel
Käsetorte
Russischer Käsekuchen

Schneckenudel
Nussecken
Mandelhörnchen
Schiffchen
Backofenknöpfe
Pudding-Obst-Taler

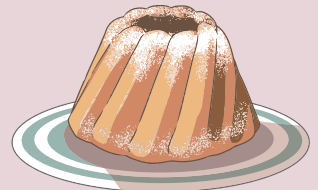
Torten

(auf Anfrage)

Haselnusstorte
Frankfurter Kranz
Käsesahne
Sahnerolle
Obsttorte
Bienenstich
Schwarzwälder
Eierlikörtorte
Erdbeerplatte

Nudeln

diverse Sorten
& Dinkelnudeln



Wir backen nach traditioneller Herstellung

Viele Leute kennen heute vor allem den Preis, aber nicht den Wert.
Was ist handwerkliche Tätigkeit heute noch wert, wenn es doch billige
Massenproduktionen aus dem Supermarkt und Back-Shops gibt?

Bei Annette Hettrich-Schmaltz und ihrem Team werden alle Produkte
traditionell mit Hilfe von überlieferten Rezepten liebevoll hergestellt. Dabei
verwenden wir:

- ✓ Eier aus der Region
- ✓ Obst von lokalen Erzeugern
- ✓ Mehl aus der regionalen Mühle
- ✓ Beste Marken-Butter
- ✓ Hochwertige selbstgemahlene Haselnüsse und Mandeln
- ✓ Hochwertige Milch und frische Schlag-Sahne
- ✓ Keine „Fix & Fertig-Hilfsmittel“, Geschmacksverstärker,
Farbstoffe oder sonstige Backzusätze
- ✓ Unsere Zutatenliste ist kurz und verständlich
- ✓ Frisch und ohne Backmischungen, in Handarbeit mit höchster Präzision
(z.B. Biskuitherstellung mit klassischer Wiener Masse)

