



FROHE *Weihnachten* aus Wahrenholz und Wesendorf

Fotos: DJD/Salzwedeler Baumkuchenbetriebe Bosse



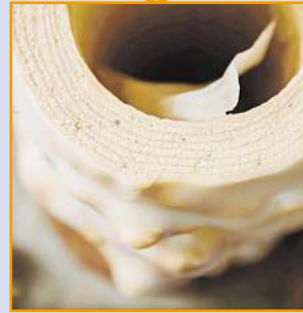
Die Baumkuchenmasse wird in dünnen Lagen auf die Walze aufgetragen.



Ein Salzwedeler Baumkuchen ist eine echte Delikatesse.



Die typischen Ringe machen den König der Kuchen zu einem Unikat.



Die Zutaten für das Original sind Butter, Zucker, Vanille, Mehl und Eier.



Im Onlineshop kann man die Altmärker Spezialität nach Hause bestellen.



wir beraten, planen und führen aus
Umstellung auf Glasfaser-Anschluss

WEISS^{PC}
DIE IT EXPERTEN

Mein Partner
für Gewerbe und Privat.

- ≡ PC-Service
- ≡ Videoüberwachung
- ≡ Telekommunikation
- ≡ Netzwerktechnik

Service-Nummer
0171-6436850 ✓

Wir wünschen unseren Kunden
*ein frohes
Weihnachtsfest
und ein gesundes
neues Jahr*

WeissPC - Steinberg 2 - 29369 Ummern - info@WeissPC.de

36163101_002425

Der König der Kuchen

Handwerkskunst aus Salzwedel

Der Baumkuchen ist ein Meisterwerk der Konditorenkunst, er lässt die Herzen von Naschkatzen höherschlagen, erstmals erwähnt wurde der „König der Kuchen“ im Jahr 1682. Der Baumkuchen ist mit seiner unverwechselbaren Form und dem schichtweisen Aufbau ein Symbol für Gemütlichkeit und Genuss – und das längst nicht mehr nur in der Advents- und Weihnachtszeit.

Industrieware versus Handwerkskunst

Baumkuchen gibt es inzwischen zwar in jedem Supermarkt. Kennerinnen und Kenner aber wissen, dass die industriell hergestellte Backware dem Vergleich mit einem echten, in Handarbeit hergestellten Produkt nicht standhalten kann. Besonders der original Salzwedeler Baumkuchen hat sich als eine wahre Delikatesse etabliert, er wird mit reiner Handwerkskunst und ausgewählten Zutaten in der sachsen-anhaltinischen Stadt im Herzen der Altmark produziert.

So entsteht der Salzwedeler Baumkuchen

Die Zutaten für den Salzwedeler Baumkuchen sind immer Butter, Zucker, Mehl und Eier. Eine Walze dreht sich langsam und regelmäßig vor einer offenen Flamme. Die Baumkuchenmasse wird in einer ersten dünnen Lage auf die Walze aufgetragen, dann folgt Schicht um Schicht – alle von Hand aufgetragen. Dadurch entstehen die typischen Ringe, unregelmäßig

und wild, die jeden Kuchen zu einem Unikat machen.

Der abgekühlte Kuchen wird mit feiner Zartbitter-, Vollmilch- oder weißer Schokolade beziehungsweise Fondant überzogen. Ist der Baumkuchen fertig, schneidet ihn der Konditor in Scheiben von der Walze. Immer öfter wird der Baumkuchen für besondere Anlässe wie Hochzeiten angefragt. Dafür wird er zusätzlich individuell mit Marzipandekoren veredelt.

Geschenkidee – nicht nur zur Weihnachtszeit

Die Altmärker Leckerei lässt sich auch nach Hause bestellen. Ein echter Salzwedeler Baumkuchen ist auch eine schöne Geschenkidee, um Freunde, Verwandte oder Geschäftspartner zu besonderen Anlässen – nicht nur zu Weihnachten – zu überraschen. Auf Wunsch wird die süße Köstlichkeit hübsch in einem Geschenkkarton oder einer Schmuckdose verpackt und mit einer persönlichen Grußkarte versehen direkt an den Empfänger oder die Empfängerin verschickt. (DJD)

*Wir wünschen Ihnen
gemütliche Feiertage
und ein gesundes
neues Jahr!*

MSM
BÄDER + WÄRME

MSM Bäder + Wärme GmbH | 29399 Wahrenholz | m-s-m.de

36510401_002425