

Bachplan für die WEIHNACHTSBÄCKEREI

4 Wochen vorher: Stollen und Früchtebrot

(Gewürze sollen durchziehen, um ihr Aroma voll zu entfalten).

4-3 Wochen vorher: gewürztes Gebäck aus Rührteig (sollen gut durchziehen) wie Honigkuchen, Printen, Pfeffernüsse, Rührteig-Gebäck mit oder ohne Gewürze z.B. Spritzgebäck (schmecken sowohl frisch als auch noch nach 4 Wochen), ungefülltes Knetteiggebäck z.B. Schwarz/Weiß Gebäck, Springerle.

3 Wochen vorher: Pralinen & Konfekt ohne Ei.

2 Wochen vorher: Gefülltes & feuchtes Gebäck z.B. Zimtsterne, Elisenlebkuchen, Lebkuchen.

1-2 Wochen vorher: Makronen & Eiweißgebäck.

5-7 Tage vorher: Pralinen & Konfekt mit Ei.

3-4 Tage vorher: gefüllte Mürbteig-Gebäcke wie z.B. Buttergebäck, Vanillekipferl, Heidesand.

2-3 Tage vorher: Adventstorten z.B. mit Zimt, Nüssen & Zitronat wie Mandelschnitten, Gewürzkuchen (Gewürze sollen durchziehen kühl aufbewahren).

1-2 Tage vorher: Torten, Cremetörtchen, Muffins, Brownies und Kuchen (kühl aufbewahren).



X-MAS

