

Mandellebkuchen

Der Leichte - heller, lockerer Lebkuchen mit aufgeschlagenem Eiweiß.



Schmiedl's Lebkuchen

Unsere Spezialität - von Hand aufgestrichener Lebkuchen mit hohem Nußanteil, hergestellt nach einem drei Generationen altem Rezept.



Paßtraner Lebkuchen

Für Liebhaber - weicher und lockerer Lebkuchen, handgemacht nach Familienrezept.

Schmiedl

BÄCKEREI • KONDITOREI • CAFÉ

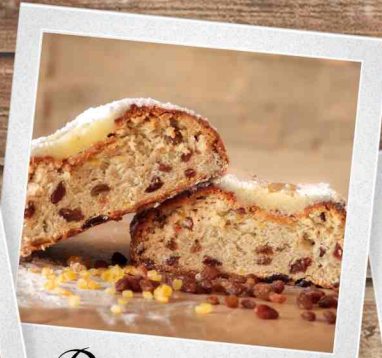
handgemachte
erzgebirgische
Weihnachtsstollen
und Lebkuchen
aus der höchstgelegenen
Stadt Deutschlands





Sonderklassestollen

Die Extraklasse - dies ist unser bester Stollen. In ihm haben wir die meisten Zutaten eingebacken, ganz traditionell nach altem Hausrezept.



Butterstollen

Das Original - ein echt erzgebirgischer Stollen mit einem etwas höheren Buttergehalt.



Schokoladenstollen

Für alle Schokoladenliebhaber - in diesen Stollen wird eine Zartbitterschokolade eingebacken.



Mandelstollen

Für den Genießer - unser Mandelstollen ist ein sehr zarter Stollen ohne Rosinen.



Mohnstollen

Für Feinschmecker - dieser Stollen ist eine besondere Spezialität aus unserer Backstube, ganz saftig und lecker mit Mohn gefüllt.



Rosinenstollen

Unser Klassiker - echter erzgebirgischer Stollen, nach altem Familienrezept des Großvaters hergestellt.



Marzipanstollen

Der Edle - feiner Marzipan und Butterglasur veredeln diesen Stollen.

Die Geschichte des Stollens
Den Weihnachtsstollen gibt es seit dem 16. Jahrhundert. Er ist ein Symbol des in Windeln gewickelten Christkinds. Durch seine orientalischen Zutaten und Gewürze war er in früherer Zeit ein ganz besonderes Gebäck nur für die Weihnachtszeit. Der Stollen enthält außer den Zutaten: Mehl, Zucker, Butter und Fett noch Mandeln, Zitronat, Orangeat, Rosinen, Aromen und Gewürze. Unsere Stollen und Lebkuchen werden alle noch täglich frisch von Hand und nach überliefertem Familienrezept produziert.

Bestellungen

Im Onlineshop unter cafeschmiedl.de
Telefonisch unter **037348-7753**
Per Fax unter **037348-23375**
Per Mail unter info@cafeschmiedl.de

Annaberger Straße 2 • 09484 Oberwiesenthal
cafeschmiedl.de | info@cafeschmiedl.de
037348-7753