

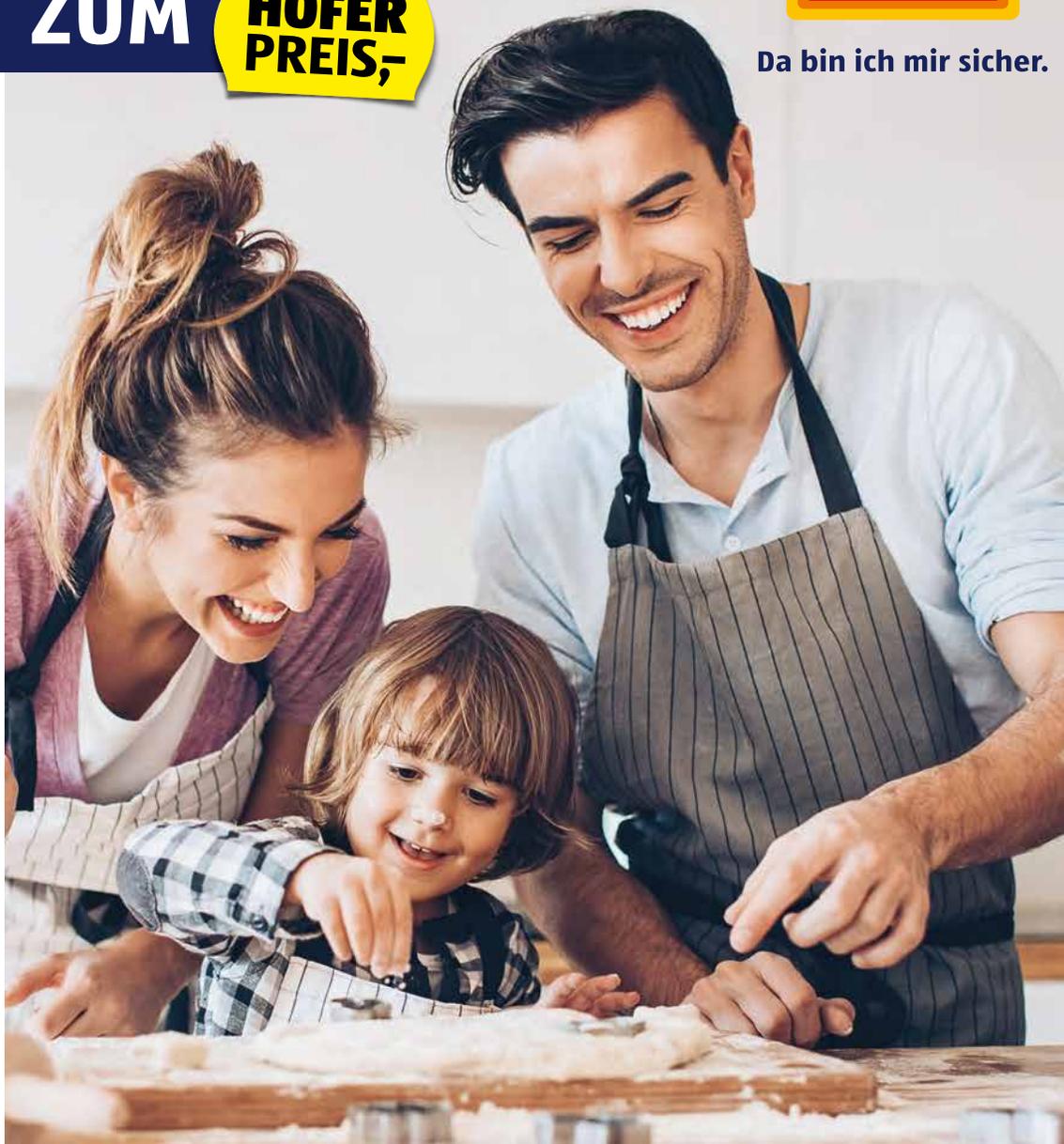
BEREIT FÜR DAS GROSSE BACKEN

ZUM

HOFER PREIS,-



Da bin ich mir sicher.



**Rund um's
Backen**

AB SEITE 4

**Köstliche
Kipferl**

AB SEITE 16

**Dekorieren &
Verzieren**

AB SEITE 20



Das kriegen wir gebacken!

Die familiären Traditionen rund ums Keksebacken sind so vielfältig wie die Sorten, die uns alljährlich mit ihrem weihnachtlichen Duft und köstlichem Geschmack die Vorfreude auf das Weihnachtsfest versüßen.

Auf den bunten Kekstellern findet man das Ergebnis traditioneller Rezepte, die über Generationen weitergegeben werden, so manchen Klassiker, der neu interpretiert wurde oder kreative Neuerfindungen, die unseren Zeitgeist spiegeln. Hier ein kleiner Vorgeschmack ...



Inhalt

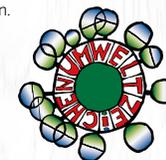
- 4 Tipps & Tricks zum Backen
- 6 Die richtige (Back-)Form
- 8 Mohngenuss
- 10 Fruchtige Desserts
- 12 Freude am Backen
- 14 Weihnachtliche Gewürze
- 16 Köstliche Kipferl
- 18 Linzer Augen
- 20 Lebkuchen-Schmarren
- 22 Kreativ-Werkstatt
- 24 Zuckersüße Verzierungen



Bitte beachten Sie, dass sämtliche in diesem Magazin präsentierten Aktionsartikel, im Unterschied zu unserem dauerhaft erhältlichen Sortiment, nur in begrenzter Anzahl zur Verfügung stehen. Abgabe nur in Haushaltsmengen und solange der Vorrat reicht. Sollten bestimmte Produkte, trotz sorgfältiger Planung, aufgrund unerwartet hoher Nachfrage, am ersten Aktionstag ausverkauft sein, bitten wir um Verständnis. Bei Textilien und Schuhen sind teilweise Modelle nicht in allen Größen erhältlich. Beim Kauf eines Elektro-/Elektronikartikels in der Filiale können Sie Zug um Zug ein Gerät gleichwertiger Art unentgeltlich in unserer Filiale zurückgeben. Beim Kauf eines neuen „HOFER Online Shop“ Elektro- oder Elektronikgeräts können Sie ein Altgerät, sofern dieses von gleichwertiger Art und Funktion ist, an einer Abgabestelle in unserem Sammelnetzwerk oder in jeder HOFER Filiale unter Vorlage des Kaufbelegs Ihres neuen Geräts kostenlos abgeben. Eine Liste aller Abgabestellen finden Sie in unseren FAQs auf hofer.at. Kein Pfand, sofern nicht ausdrücklich ausgewiesen. Alle Artikel ohne Dekoration. Die Abbildungen verstehen sich als Serviervorschläge bzw. Symbolfotos. Wir führen unterschiedliche Verpackungen. In unseren Filialen wird jeweils nur eine Verpackungsart angeboten. Bitte beachten Sie, dass vereinzelt Filialen ein abweichendes Sortiments- und Aktionsartikelangebot führen. Diese sind auf hofer.at/filialen zu finden sowie vor Ort entsprechend gekennzeichnet. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

IMPRESSUM:

Herausgeber und Medieninhaber: HOFER KG, Hofer Straße 1, 4642 Sattledt
Redaktion, Grafik & Layout: PREMEDIA GmbH, Maria-Theresia-Straße 41, 4600 Wels
Fotos: ms.foto.group GmbH, Peter-Behrens-Platz 4, 4020 Linz, adobestock.com



HOFER PROFI

Backtipps

1. Bleib geschmeidig:

Für die Zubereitung von Mürbteig stets kalte, gewürfelte Butter verwenden und den Teig rasch verkneten, damit nicht zu viel Reibungshitze entsteht. Zu warmer Teig neigt dazu, grießig zu werden.

2. Teigreste verwerten:

Teigreste von klassischen Keksen können nach dem Ausstechen nochmals zusammengeknetet und nach kurzem Kaltstellen erneut ausgerollt und ausgestochen werden.

3. Ober-Unterhitze und Heißluft:

Bei Ober-Unterhitze kann stets nur ein Blech Kekse auf einmal gebacken werden. Beim Backen mit Heißluft hingegen können auch mehrere Bleche gleichzeitig ins Rohr. Der Temperaturunterschied zwischen Ober-Unterhitze und Heißluft beträgt immer 20 °C. Das bedeutet, dass 180 °C Ober-Unterhitze ca. 160 °C Heißluft entsprechen.

4. Kekservarianten:

So richtig gesund sind Kekse selten, jedoch gibt es für die meisten Leckereien allergieverträgliche oder kalorienreduzierte Abwandlungen! Weizenmehl lässt sich problemlos durch Dinkelmehl ersetzen, Kristallzucker kann durch kalorienärmere Alternativen getauscht oder um die Hälfte reduziert werden. Zartbitterschokolade mit hohem Kakaoanteil enthält zwar mehr Fett, dafür aber weniger Zucker als ihre süßeren Geschwistersorten.



BACK FAMILY LEBKUCHEN SCHOKO AUFLEGER

12 g
erhältlich ab
FR., 25.10.

per Packung
1,79

14,92/100 g



BACK FAMILY SCHOKOLINSEN BUNT

75 g
erhältlich ab
FR., 25.10.

per Stück
1,29

1,72/100 g



LE GUSTO GEWÜRZGLAS ZIMT

gemahlen
40 g

per Glas
0,85



ZENKER KONDITOR-SORTIMENT

aus rostfreiem Edelstahl, spülmaschinengeeignet
• Konditormesser: Klingenslänge: ca. 30 cm,
• Tortenheber: Größe: ca. 30,5 x 28 cm (L x B) oder
• Tortenboden-Schneidehilfe: geeignet für Springformen mit 24 bis 28 cm Durchmesser, Höhe: 8 cm

erhältlich ab DO., 24.10.

per Stück
6,99



PHILIPS HANDMIXER HR3740/00

• leistungsstarker 450-W-Motor
• Taste zum einfachen Herausnehmen der Quirle
2 Jahre Garantie

erhältlich ab
DO., 21.11.

~~39,99~~
UVP*

per Stück
24,99



*Beim Stappreis handelt es sich um einen unverbindlich empfohlenen Verkaufspreis des Herstellers.

AMBIANO DIGITALE KÜCHEN- WAAGEN SORTIMENT

Digitale Küchenwaage
• grammgenaues Wiegen bis max. 6.000 g/6.000 ml
• wechselbare Maßeinheiten oder
Digitale Löffelwaage
• 2 transparente Wiegelöffel
• Wechsel zwischen g, oz und ml
3 Jahre Garantie

erhältlich ab
MO., 04.11.

per Stück
5,99



AMBIANO MIXER-SORTIMENT Handmixer

• 5 Geschwindigkeitsstufen + Turbo-Funktion
• Leistung: 300 W oder
Mini-Hacker
• 2 Geschwindigkeitsstufen
• Leistung: 500 W
• Kapazität: ca. 500 ml
3 Jahre Garantie

erhältlich ab
DO., 21.11.

per Stück
12,99



Zwetschen- Ruchen



mittel | 8 Portionen | Nachspeise

- Teig:**
- 250 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
 - HARVEST Mehl, glatt - 1 TL Le Gusto Zimt
 - 20 g Germ
 - 2 EL Wasser (lauwarm)
 - 40 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
 - 100 ml Milch
 - etwas Salz
 - 1 Stk. Ei
 - 40 g MILFINA Butter
- Füllung:**
- 1,2 kg Zwetschen
 - 200 ml Apfelsaft
 - 8 g BELLA Vanillezucker
 - 40 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
 - 45 g KORNGOLD Maisstärke
 - etwas Abrieb einer Zitrone
- Streusel:**
- 100 g Haferflocken
 - 100 g MILFINA Butter



CROFTON BACKSORTIMENT

- Schaumrollenformen: mit ILAG-Special-Antihaftbeschichtung
- Keksausstecher-Set: 15 Weihnachtsmotive oder 5 Lebkuchenmotive, stabile Ausführung

erhältlich ab
DO., 24.10.



per Set
2,49

CROFTON PROFI-BACKFORMEN

- **Königskuchenform:** Maße: 30 x 12 x 8 cm (L x B x H), aus einem Stück gezogen
- **Springform:** Ø 26 cm, Höhe: 8 cm, auslaufsicher
- **Gugelhupform:** Ø 24 cm, Höhe: 12 cm

erhältlich ab
DO., 24.10.



per Stück
8,99

GOLDEN BRIDGE HAFERFLOCKEN

- Zart oder Großblatt
- 500 g

per Packung
0,69

1,38/kg



CROFTON DAUERBACKFOLIE/BACK- OFENSCHUTZFOLIE

- hitzebeständig bis 260 °C
- Maße: 33 x 80 cm (L x B)

erhältlich ab
DO., 24.10.

per Stück
1,99



TANDIL BACKPAPIERBÖGEN

30 Blatt



per Packung
1,15

0,04/Stück

CROFTON PROFI-BACKZUBEHÖR

- Teigschneider und Teigroller-Set,
- Streichpalette,
- Mehl-/Staubzuckersieb,
- etc.

erhältlich ab
DO., 24.10.



per Stück/Set
2,79

Der
praktische
**HOFER
BACKTIPP**

Küchenutensilien – Was wird in der Küche wirklich gebraucht?

Die Meinungen, welche Küchenutensilien die besten sind und welche man wirklich braucht, gehen häufig weit auseinander. Die einen sind wahre Puristen, während andere gar nicht genug Küchenhelfer haben können.

- ✓ Töpfe und Pfannen
- ✓ Messer und Besteck
- ✓ Küchenhelfer (Schäler, Reiben, Kochlöffel, Pfannenwender etc.)
- ✓ Küchengeräte (Mixer, Pürierstab, Küchenwaage etc.)
- ✓ Geschirr (Teller, Tassen etc.)

BELLA
HASELNUSSKERNE
200 g
ab sofort erhältlich



per Packung
2,79

1,40/100 g

BIO NATURA
BIO-BACKARTIKEL
• Ei-Ersatz,
• Backpulver oder
• Vanillezucker
15 g, 17 g, 3 x 8 g
ab sofort erhältlich



per Packung
0,69

4,60/100 g

HAPPY HARVEST
KALIFORNISCHE WALNUSSE
200 g



per Packung
2,79

1,40/100 g

Viel Backen um WENIG NÜSSE ZUM **HOFER PREIS,-**

BELLA
MOHNFÜLLE
250 g
ab sofort erhältlich

per Packung
1,49

5,96/kg



BELLA
NUSSFÜLLE
250 g
ab sofort erhältlich

per Packung
1,49

5,96/kg

BELLA
KOKOSRASPELN
200 g
ab sofort erhältlich

per Packung
0,95

0,48/100 g



BELLA
MARZIPAN-ROHMASSE
200 g
ab sofort erhältlich

per Packung
1,89

0,95/100 g



mittel | Zubereitung 38 min | Kochzeit 12 min | Gesamtzeit 50 min

Graumohnkuglerl

Zutaten für 1 Blech

- 100 g MILFINA Teebutter
- 100 g WIENER ZUCKER Staubzucker
- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freiland-Ei
- 60 g KORNGOLD Mehl, Universal Type 480
- 1 TL BELLA Backpulver
- 100 g GUTES AUS DER REGION
- Graumohn, fein gemahlen
- 150 g KNUSPERONE Haferflocken, fein

Zubereitungsart:

Butter, Staubzucker und Ei schaumig rühren. Mehl mit Backpulver, Mohn und Haferflocken gut vermischen und zur Buttermasse geben. Zu einem weichen Teig verrühren, Kugeln daraus formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Die Mohnkugeln bei 180 °C ca. 12 Minuten backen.

GUTES AUS DER REGION
WALDVIERTLER MOHN
250 g
ab sofort erhältlich

per Packung
1,99

7,96/kg



CROFTON

METALLBACKFORMEN

- hitzebeständig von -20 °C bis +230 °C
- Antihafbeschichtung innen und außen

erhältlich ab DO., 24.10.

per Stück

3,99



Fruchtige

DESSERTS ZUM

**HOFER
PREIS,-**



HOFER.AT/REZEPTWELT

APFEL-MANDEL- CRUMBLE



JETZT
NACHBACKEN



ISI

SAHNEAUTOMAT

- Flasche und Kopf aus hochwertigem Edelstahl
- 0,25 l

3 Jahre Garantie

erhältlich ab DO., 21.11.

per Stück

29,99



ISI

SAHNEAUTOMAT- ERSATZKAPSELN

passend zum ISI-Sahneautomaten

erhältlich ab DO., 21.11.

per Packung

4,99



HOFER.AT/REZEPTWELT

SPEKULATIUSTORTE MIT MANDARINEN



JETZT
NACHBACKEN



CROFTON

SILIKONBACKFORMEN

- maximale Antihafwirkung
- spülmaschinen-, tiefkühl- und mikrowellengeeignet
- temperaturbeständig von -40 °C bis +200 °C

erhältlich ab DO., 24.10.

per Stück

2,99



MONARC

SPEKULATIUS

- Mandel oder Butter
- 300 g

ab sofort
erhältlich



per Packung

1,99

0,66/100 g

BELLA

BACKPULVER

10 x 15 g



per Packung

0,59

0,39/100 g

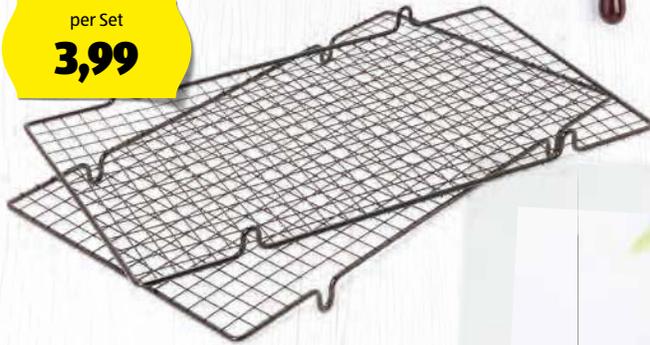


Freude

AM BACKEN ZUM **HOFER PREIS,-**

CROFTON
AUSKÜHLGITTER-SET
 • spülmaschinengeeignet
 • Maße: 46 x 26 x 2,7 cm (L x B x H)
erhältlich ab DO., 24.10.

per Set
3,99



HOFER.AT/REZEPTWELT

KÜRBIS-SCHOKOLADENTORTE

JETZT NACHBACKEN

MANNER
KOCHSCHOKOLADE
 200 g
ab sofort erhältlich

per Tafel
2,79
 1,40/100 g



Der praktische
HOFER
BACKTIPP

Schokolade schmelzen:
 Schokolade immer über dem Wasserbad schmelzen und darauf achten, dass kein Wasser in die Schokolade gelangt, da diese sonst grießig und unbrauchbar wird. Idealerweise schließt die Schokoladeschüssel direkt mit dem Topfrand ab, damit sie stabil aufliegt und das Wasser nicht hineinschwappen kann!
 Die optimale Schmelztemperatur bei weißer Schokolade und Vollmilchschokolade beträgt nur ca. 28–30 °C, bei Zartbitterschokolade 30–32 °C. Am besten geht man folgendermaßen vor: Erst mal nur die Hälfte der fein gehackten Schokolade erhitzen, die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die restliche gehackte Schokolade unterrühren, bis alles geschmolzen ist. Schokolade sollte niemals zu stark erwärmt werden, da sie sonst beim Erkalten streifig und grau wird!



CROFTON
WASSERBAD-SCHMELZSCHALE
 • passend für alle Topfgrößen bis Ø 18 cm
 • Füllmenge: 400 ml
 • temperaturbeständig von -30 °C bis +200 °C
 • sicherer Stand durch abgeflachten Boden
 • spülmaschinengeeignet
erhältlich ab DO., 24.10.

per Stück
2,99

BELLA
SCHOKODEKOR SORTIMENT
ab sofort erhältlich



per Packung
1,89

4,11/4,20/4,85/9,95/100 g

BACK FAMILY
SCHOKO TRÖPFCHEN/CHUNKS
 100 g
ab sofort erhältlich



per Stück
1,49

14,90/kg

BELLA
KUVERTÜRE
 • Vollmilch,
 • Zartbitter oder
 • Weiße Schokolade
 200 g



per Tafel
1,69

0,85/100 g

Gewürzschokolade mit Rum

einfach | Zubereitung 15 min | Kochzeit 8 min | Gesamtzeit 23 min

Zutaten für 4 Tassen

- 1l MILFINA Vollmilch 3,5 %
- 250 ml Schlagobers
- 100 g MOSER ROTH Premium Schokolade, Sorte: Edel Bitter 70 % Kakao
- 3 EL Feinkristallzucker

- etwas Rum
- 2 Stk. Zimtstangen
- Prise Kardamom
- 7 Stk. Nelken
- etwas BELLA Kakaopulver

Zubereitungsart

Die Milch gemeinsam mit dem Zucker, den Zimtstangen und den Nelken in einem Topf aufkochen und anschließend für mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

Die Schokolade in kleine Stücke schneiden. Wer möchte, kann ein bis zwei Stück zur Seite legen und diese am Ende fein raspeln und als Dekoration benutzen.

Schlagobers steif schlagen. Die Schokolade auf niedrigster Stufe in einem Topf schmelzen.

Die Milch durch ein Sieb leeren, um Nelken und Zimtstangen zu entfernen. Dann erneut aufkochen, den Topf zur Seite nehmen und den Rum einrühren. Anschließend mit dem Schneebesen die geschmolzene Schokolade unterrühren. Die heiße Gewürzschokolade auf Gläser aufteilen und mit dem Schlagobers garnieren.

Wer will kann nun noch Schokoraseln und eine Prise Kakaopulver als Dekoration darüber streuen.

Anschließend genießen - Prost!



HOFER.AT/REZEPTEWELT

**EIERLIKÖR-
ZIMT-STERNE**



JETZT
NACHBACKEN



BELLA WEIHNACHTS- GEWÜRZE

- Lebkuchen-Gewürz,
- Nelken gemahlen,
- Zimt ganz,
- etc.

45 g/35 g/30 g/23 g/16 g/9 g

**ab sofort
erhältlich**



per Packung

0,99

RIQUET INLÄNDERRUM

38 % Vol.
1l



per Flasche
9,49

RIQUET KIRSCHENLIKÖR MIT INLÄNDER- RUM

22,5 % Vol.
1l

**ab sofort
erhältlich**



per Flasche
5,99

RIQUET EIERLIKÖR

16 % Vol.
0,70 l



per Flasche
5,29

7,56/Liter

MILFINA LÄNGERFRISCHES SCHLAGOBERS

250 ml



per Flasche
1,39

5,56/Liter

MOSER ROTH PREMIUM SCHOKOLADE

5 x 25 g



per Stück
1,59

1,27/100 g

HAPPY HARVEST FEINKRISTALLZUCKER

1 kg



per Packung
1,15

Der praktische HOFER BACKTIPP



✓ Zimt

Der Zimt bzw. die Zimtrinden selbst werden aus jungen Zweigen des Zimtbaumes gewonnen. Dieser wächst unter anderem in China, Sri Lanka und Bangladesch. Die Rinden werden geschält, getrocknet und dann gerollt oder pulverisiert. Man unterscheidet das Gewürz zwischen dem sogenannten Ceylon-Zimt sowie dem Cassia-Zimt.

✓ Nelken

Auch die Gewürznelken kommen im Ganzen oder in pulverisierter Form im Handel vor. Die kleinen Knospen müssen mühsam und mit Hand geerntet werden. Anschließend werden sie getrocknet und bekommen dadurch ihre braune Farbe. Sie enthalten - verglichen mit anderen Gewürzen - einen hohen Anteil an ätherischen Ölen und werden häufig für Lebkuchen und in vielen indischen Speisen verwendet.



BELLASAN
DELIKATESSWÜRFEL
250 g



per Stück
0,89

3,56/kg

BELLA
**BOURBON VANILLE-
SCHOTEN**
2 Stk.
**ab sofort
erhältlich**



per Packung
1,99

BELLA
VANILLINZUCKER
15 x 8 g



per Packung
0,44

0,37/100 g



Hier gehts zu den
veganen Vanille-
kipferln

Köstliche

VANILLEKIPFERL

ZUM **HOFER
PREIS,-**



- 100 g BELLA Mandeln, gemahlen
- 140 g MILFINA Teebutter
- 100 g WIENER ZUCKER Feinkristallzucker
- 1 BELLA Vanilleschote
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG Bio-Freiland-Ei Eigelb
- 200 g KORNGOLD Weizenmehl, glatt
- 3 EL WIENER ZUCKER Staubzucker
- 1 EL WIENER ZUCKER Feinkristallzucker
- Küchengeräte
- Backpapier

Zubereitungsart:

Die weiche Butter schaumig schlagen und mit dem Zucker verrühren. Die Vanillestange längs halbieren und das Mark herauschaben. Die Hälfte des Vanillemarks zur Masse geben, Eigelb unterheben und gut verrühren. Mehl und Mandeln untermischen.

Die Hände bemehlen und den Teig zu drei Rollen mit etwa 2 cm Durchmesser formen. In eine Folie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Teigrollen in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Kleine Rollen mit spitz zulaufenden Enden formen und zu Halbmonden verbiegen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die Kipferl darauf setzen und etwa 12-14 Minuten backen. Die Kipferl sollen hell bleiben.

Das restliche Vanillemark mit Staubzucker und Zucker vermischen und die warmen Kipferl darin wälzen. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter setzen.

Tipp:

Die Enden der Kipferl nicht zu spitz formen, sonst werden sie beim Backen schnell zu dunkel.

einfach | Zubereitung 15 min | Kochzeit 8 min | Gesamtzeit 23 min



BELLA
**MANDELN
GEMAHLEN**
200 g

per Packung
1,99

1,00/100 g

NUSETT
KOKOSFETT
250 g

ab sofort erhältlich

per Stück
1,49

5,96/kg



CROFTON
**SILIKON-BACKHELPER
MIT HOLZGRIF**

- gefrier- und spülmaschinengeeignet
- temperaturbeständig von -40 °C bis +200 °C

**erhältlich ab
DO., 24.10.**

per Stück
1,99



Der
praktische
**HOFER
BACKTIPP**

Die Vanille gilt nicht umsonst als die Königin der Gewürze.

Sie ist nach dem Safran das teuerste Gewürz weltweit und hat ihren Ursprung in Mexiko und Mittelamerika. Vor allem in Süßspeisen wird die Vanille häufig verwendet. Doch wie bekommt man das feine Fruchtmark eigentlich am besten aus der Schote heraus? Wichtig sind dabei eigentlich nur zwei Küchenutensilien: eine scharfe kleines Messer und ein Schneidebrett.

- ✓ Die Vanilleschote der Länge nach mit dem spitzen Messer aufritzen und dabei darauf achten, dass man sie nicht ganz durchschneidet.
- ✓ Mit der Vorderspitze des Messers das schwarze Mark auskratzen und zur jeweiligen Speise geben.

GRANDESSA
**FRUCHTAUFSTRICH
ZUM BACKEN**

- Marille oder
- Ribisel

675 g
ab sofort erhältlich

per Glas
2,79

4,13/kg



**HAPPY HARVEST
MEHL**
• universal oder
• griffig
1 kg

per Packung
0,75

HOFER.AT/REZEPTWELT

LINZER AUGEN



JETZT
NACHBACKEN



**BELLA
MANDELVARIATION**

- gestiftet,
- gehackt oder
- ganz blanchiert

200 g
ab sofort erhältlich

per Packung
1,89

9,45/kg



**BELLA
MANDELN GEHOBELT**

100 g

ab sofort erhältlich

per Packung
0,95



**BIO NATURA
BIO-WILDPREISEL-
BEEREN**

400 g

ab sofort erhältlich

per Glas
2,99

0,75/100 g



**BELLA
WALNÜSSE
GEMAHLEN**

200 g

ab sofort erhältlich

per Packung
1,89

0,95/100 g



**BELLA
HASELNÜSSE
GEMAHLEN**

200 g

ab sofort erhältlich

per Packung
2,49

1,25/100 g



HOFER.AT/REZEPTWELT

**MARZIPAN-
MARILLEN-KIPFERL**



JETZT
NACHBACKEN





**CROFTON
TOPFLAPPEN-
OFENHANDSCHUH-
SET, 4 TLG.**

- aus 100 % Baumwolle
- 2 x Ofenhandschuh und 2 x Topflappen

**erhältlich ab
DO., 24.10.**

per Set
4,99

**BACK FAMILY
GLITZERPUDER**

- Kakao oder Weiß

100 g
**erhältlich ab
FR., 25.10.**



per Stück
2,99

29,90/kg

**BIO NATURA
BACKZUTATEN
GEMAHLEN**

- Walnüsse,
- Haselnüsse oder Mandeln

200 g
**ab sofort
erhältlich**



per Packung
2,99

1,50/100 g



HOFER.AT/REZEPTWELT

**SÜSSE
MÜRBEIG-BÄREN**



**JETZT
NACHBACKEN**



**BELLA
MÜRBEIG**

500 g

**erhältlich ab
MI., 16.10.**

per Packung
2,49

4,98/kg



HOFER.AT/REZEPTWELT

**LEBKUCHEN-
SCHMARREN**



**JETZT
NACHBACKEN**



**BELLA
SULTANINEN**

500 g

per Packung
2,29

4,58/kg



**BELLA
LEBKUCHENTEIG**

- Honig-Dinkel,
- Honig

800 g, 1.000 g
erhältlich ab MI., 16.10.

per Packung
3,79

4,74/kg



**GOLDLAND
EIER AUS FREILANDHALTUNG**

Gewichtsklasse M
15 Stk.



per Packung
3,89

0,26/Stück

CROFTON
SCHÜRZE/KINDER-SCHÜRZENSET

aus 100 % Baumwolle
• Schürze oder
• Schürzenset für Kinder, 2 tlg.

erhältlich ab DO., 24.10.

per Stück/Set

4,99

KINDER-SCHÜRZENSET
INKL. MÜTZE



Mini-
Lebkuchenhäuser

einfach | 4-6 Stück | Nachspeise

- 300 g BELLA Lebkuchenteig
- etwas Mehl
- 1 Eiweiß
- 300 g Staubzucker
- etwas BELLA Streudekor



BACK FAMILY
BACKMISCHUNG BROWNIE WEIHNACHTSBAUM

400 g
erhältlich ab FR., 25.10.

per Stück

2,99

0,75/100 g



BELLA
VANILLEKIPFERL-/COOKIETEIG

900 g/500 g
ab sofort erhältlich

per Packung

3,99

4,43/798/kg



BELLA
ZUCKERDEKOR WEIHNACHTEN

21 g/18 g/17 g/16 g/9 g

ab sofort erhältlich

per Packung

1,99

9,48/11,06/11,71/12,44/22,11/100 g



Nougatkekse

Zutaten für 2 Bleche

Teig:

- 100 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauern Butter
- 200 g DR. OETKER Nuss Nougat
- 300 g KORNGOLD Weizenmehl, glatt
- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freiland-Ei
- 1 Pkg. DR. OETKER Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise SALINENGOLD Salz
- 0,5 TL DR. OETKER Backpulver

Teig:

Die weiche Butter mit dem weichen Nougat verkneten. Danach Ei, Vanillezucker und Salz dazumengen. Mehl und Backpulver vermischen, nach und nach zur Nougatmasse sieben und gut verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt mind. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig zwischen 2 Bögen Backpapier ca. 3 mm dick ausrollen. Mit Keksausstechern die gewünschten Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) für ca. 12 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen und dekorieren.

Dekoration:

Grüne und rosa Zuckerglasur nach Packungsanleitung erwärmen. Die Kekse in die Glasur tunken und auf einem Gitter abtropfen lassen. Nach Lust und Laune mit Streudekor, Zuckerschrift und bunten Streuseln dekorieren.

Dekoration:

- 1 Dose DR. OETKER Streudekor in der Dose, Sorte: Weihnachts-Mix
- 1 Dose DR. OETKER Bunte Streusel
- 1 Pkg. DR. OETKER Zuckerglasur, grün
- 1 Pkg. DR. OETKER Zuckerglasur, weiß
- 1 Pkg. DR. OETKER Zuckerglasur, rosa



Weitere Rezepte zum Thema Backen finden Sie unter hofer.at/rezeptwelt



BELLA
ZUCKERVARIAATIONEN

6 x 10 g/3 x 8 g

ab sofort erhältlich

per Packung

0,99

1,65/4,13/100 g



BACK FAMILY
MEHRKAMMERSTREUER

- Gold, Silber oder
- Bunte Weihnachten

120 g

erhältlich ab FR., 25.10.

per Stück

2,29

1,91/100 g



Kreative

KEKSE ZUM

HOFER PREIS,



BACK FAMILY
**KNUSPERPERLEN
SCHOKO**

40 g
erhältlich
ab FR., 25.10.

per Packung

1,29

3,23/100 g

BACK FAMILY
**ZUCKERFIGUREN
3D WEIHNACHTEN**

30 g
erhältlich
ab FR., 25.10.

per Packung

2,59

8,63/100 g

BACK FAMILY
**MINI MARSH-
MALLOWS BUNT**

100 g
erhältlich
ab FR., 25.10.

per Packung

1,19

11,90/kg

BACK FAMILY
**MARZIPAN-
STERNE**

• Gold, Weiß oder
• Rot, Weiß, Grün
15 g

erhältlich
ab FR., 25.10.

per Packung

1,79

11,93/100 g

BACK FAMILY
**CARAMEL
FUDGE**

65 g
erhältlich
ab FR., 25.10.

per Packung

1,69

2,60/100 g

**Jetzt
anmelden!**

**Unser Flugblatt
auf WhatsApp.**

- Angebote wöchentlich bequem aufs Smartphone erhalten.
- Einfache Anmeldung.



**KEINE ANGEBOTE
MEHR VERPASSEN
UND SPAREN
ZUM **HOFER
PREIS,-****



Jetzt scannen
und anmelden.