



**Cronenberger
Backhaus**

**Herdbrötchen:
Probieraktion
22.3. bis 24.4.**

**Das Sechserpack
zum Fünferpreis!**



Außen knusprig, innen saftig und im Ganzen ungeheuer lecker: Herdbrötchen aus dem Ladenbackofen gibt es beim Cronenberger Backhaus ständig frisch. Jetzt legt die Bäckerei bei ihrer beliebten Spezialität noch eins drauf. Vom 22. März bis zum 24. April 2010 gibt es das „Sechserpack“ zum Preis von fünf einzelnen Brötchen. Also: Einfach den Coupon (siehe unten) beim Backhaus-Team abgeben und genießen!



Hier finden Sie Ihr



• In Wuppertal:

- Hauptstraße 20, Cronenberg
- Lüttringhauser Str. 20, Ronsdorf
- Erbschüler Str. 27 (Kauf Park), Ronsd.
- Steinbeck 65 (Penny), Elberfeld
- Friedrich Ebert-Str. 74, Elberfeld
- Höfen 56 (Lidl), Wuppertal
- Steinbecker Melie 10 (OBI), Elberfeld
- Uellendahlr Straße, W.-Elberfeld
- Hahnenbergstr. 99-10 (Lidl)
- Velbert: Metallstraße 15 (OBI)
- Hagen: Schwerter Str. 3 (Kauf Park)
- Herdecke: Zweibrücker Hof 7 (Kauf Park)
- Wermelskirchenc: Biberweg 1 (OBI)
- Hilden: Westring 5 (OBI)

**Brötchen vom Herd
sind Goldes wert**

Wie der Name schon sagt: Herdbrötchen backt man direkt auf der Herdplatte. Die Technik des modernen Ladenbackofens ermöglicht dieses Backverfahren über mehrere Etagen. Die Kruste wird besonders knusprig, das Innere ist stabil und lan-

ge vor dem Austrocknen geschützt. Wie sich das auf Geschmack und das Aroma auswirkt, können die Genießer jederzeit in einer der Filialen und den Cafés des Cronenberger Backhauses probieren.



**Cronenberger
Backhaus**

Sechserpack zum Fünferpreis:

6 Brötchen
nur
1,40 €



Coupon

Gegen Vorlage dieses Coupons gibt es beim Cronenberger Backhaus sechs Herdbrötchen zum Preis von 1,40 € - solange der Vorrat reicht. Nur gültig vom 22.3 bis 24.4.2010.

Kleine Kraftpakete

Semmeln, Rundstücke oder Wecken?
Hauptsache, die Brötchen schmecken

Brot gehört zu den ersten Nahrungsmitteln der Menschheit. Wann unsere Vorfahren die ersten Brötchen auf den Tisch bekamen, lässt sich allerdings nicht mehr genau sagen. Fest steht, dass schon die alten Römer Kleingebäcke kannten. Heute gibt es die leckeren Brötchen längst in allen Variationen.



Die nüchternen Norddeutschen nennen die kohlenhydratreichen Kraftpakete Rundstücke, im Süden der Republik gibt es Wecken, Semmeln oder sogar Kaisersemmeln. Und wenn die Berliner schippen, stärken sie sich mit leckeren Schrippen.

Eins haben alle Brötchensorten gemeinsam: Frisch aus dem Ofen schmecken sie am besten. Dafür braucht es eine Menge handwerkliches Können und gute Vorbereitung. Beim Cronenberger Backhaus werden die Brötchen nur mit besten Zutaten und viel Handarbeit zubereitet (siehe Fotos links). Damit die kleinen

Kraftpakete aus der Wuppertaler Backstube ihr tolles Aroma und den guten Geschmack entwickeln können, bekommen sie eine lange Teigruhe. Danach gehen die Teiglänge auf dem kürzesten Weg zu den Bäckerei-Filialen und den Cafés des Cronenberger Backhauses. Erst im Ladenbackofen nehmen die frischen Herdbrötchen dann ihre endgültige Form an.



Unser Rezept-Tipp



Oliven-Brötchenaufstrich

- Die Zutaten:
- 300 g schwarze Oliven
 - 1 TL Kapern
 - 1 Bund Petersilie
 - 1 Knoblauchzehe
 - 2 EL Olivenöl
 - Salz und Pfeffer

Die Oliven werden entkernt und dann mit den Kapern klein gehackt. Nach dem Waschen und Abtropfen die Petersilie fein hacken, dann die Knoblauchzehe schälen und pressen. Oliven, Kapern,

Knoblauch und Petersilie gut mit dem Olivenöl verrühren und dann mit Pfeffer und Salz würzen - fertig. Der Aufstrich eignet sich besonders gut für Weizenbrötchen.