

September 2020

White Christmas Baking: Weiße Weihnachten für zu Hause

Wenn der süße Duft von Lebkuchen und warmen Punsch in der Luft liegt, dann ist Weihnachten nicht mehr weit weg. Der Dezember steht wie kein anderer Monat im Jahr für süße Leckereien und Zeit mit der Familie. Weiße Weihnachten und verschneite Winterlandschaften sind dabei nicht immer garantiert. Doch dieses Jahr holt Dr. Oetker die Winterlandschaft mit dem White Christmas-Konzept in die heimische Backstube. Vier Backform-Klassiker sind durch das weiße Design perfekt auf die kalte Jahreszeit abgestimmt und dabei ebenso modern wie auch traditionell.

Mit den weißen Dr. Oetker Backformen aus Stahlblech lassen sich weihnachtliche Köstlichkeiten zaubern. Egal ob klassischer Weihnachtsstollen oder ausgefallene Torte für die Feiertage, die vier Backformen sind vielseitig einsetzbar. Dank der hervorragenden Antihaft-Eigenschaft und der sehr guten Wärmeleitung, lässt sich der fertige Kuchen nach dem Backen mühelos aus der Form stürzen. Nach dem Gebrauch können die Backformen leicht mit der Hand gereinigt werden. Jede Form hat fünf Jahre Garantie und wird in Deutschland hergestellt.



Stollenbackform (#1398)

Der Stollen ist das Wintergebäck schlechthin. Von Dresdner Christstollen bis hin zu Nuss- oder Marzipanstollen, mit der Stollenbackform lässt sich jede Variante ganz leicht selbst zu Hause nachbacken. Zum Schluss mit Puderzucker bestäubt, kann er zum Fest serviert werden. Die Form fasst eine Teigmenge von 1550 ml und ist 31 cm lang.

Springform Ø 20 cm (#1393)

Die kleine Springform ist dank des Durchmessers von 20 cm ideal für kleine Kuchen, perfekt also für Paare oder Singles. Sie fasst eine Teigmenge von 1400 ml und eignet sich für süße Köstlichkeiten genauso, wie für herzhaftere Speisen wie Quiche.



Herstellung & Vertrieb

Zenker Backformen GmbH & Co. KG
Fritz-Mayer-Str. 7
86551 Aichach
Tel.: +49 8251 9003-0
Fax: +49 8251 9003-190
www.zenker.de
www.oetker-kuechenhelfer.de

PR & Marketing

FAKELMANN GmbH + CO. KG
Sebastian-Fackelmann-Str. 6
91217 Hersbruck
Tel.: +49 9151 811-0
Fax: +49 9151 811-294
www.fackelmann.de

**Kastenform (#1390)**

Süße und herzhaft Köstlichkeiten gelingen in der Kastenform gleichermaßen gut. Die Form fasst eine Teigmenge von ca. 1800 ml und eignet sich für weihnachtlichen Gewürzkuchen oder selbstgemachtes Brot, dank der Temperaturbeständigkeit von +230°C.

Springform Ø 26 cm (#1394)

Ein echter Klassiker im stilvollen Design ist die weiße Springform mit den Maßen Ø26x6,5 cm. Sie fasst eine Teigmenge von ca. 2550 ml und ist somit ideal für ausgefallene Tortencreations mit verschiedenen Schichten. Dank der Temperaturbeständigkeit von bis zu + 230°C werden beste Backergebnisse erzielt.



Alle Dr. Oetker Backformen und Küchenhelfer sind in der Dr. Oetker Versuchsküche getestet und zertifiziert. Auf die Dr. Oetker Versuchsküche können Sie sich verlassen – mit über 125 Jahren Erfahrung in Qualität und Gelingsicherheit.






Herstellung & Vertrieb

Zenker Backformen GmbH & Co. KG
Fritz-Mayer-Str. 7
86551 Aichach
Tel.: +49 8251 9003-0
Fax: +49 8251 9003-190
www.zenker.de
www.oetker-kuechenhelfer.de

PR & Marketing

FAKELMANN GmbH + CO. KG
Sebastian-Fackelmann-Str. 6
91217 Hersbruck
Tel.: +49 9151 811-0
Fax: +49 9151 811-294
www.fackelmann.de

Artikelnummer und Bezeichnung	Bild	Maße	UVP in EUR
#1393 Springform Ø 20 cm		ca. Ø 200x65 mm	11,99
#1390 Kastenform		ca. 300x115x70 mm	9,49
#1394 Springform Ø 26 cm		ca. Ø 260x65 mm	13,99
#1398 Stollenbackform		ca. 310x150x70 mm	12,99

Herstellung & Vertrieb

Zenker Backformen GmbH & Co. KG
 Fritz-Mayer-Str. 7
 86551 Aichach
 Tel.: +49 8251 9003-0
 Fax: +49 8251 9003-190
www.zenker.de
www.oetker-kuechenhelfer.de

PR & Marketing

FACKELMANN GmbH + CO. KG
 Sebastian-Fackelmann-Str. 6
 91217 Hersbruck
 Tel.: +49 9151 811-0
 Fax: +49 9151 811-294
www.fackelmann.de