

Kreppel mit Charakter



Klasse Kreppel!
Unserem Bäcker
Thomas Fischer
schmeckt's.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit unserem neuen Kundenbrief möchte ich Ihnen allerlei Interessantes aus unserer Backstube erzählen. Vielleicht kann ich Ihnen so das ein oder andere Aha-Erlebnis bescheren. Erzählen Sie uns doch einmal, wie er Ihnen gefällt!

Auf unsere Kreppel sind wir besonders stolz. So ein luftig-lockeres Kreppelchen ist nämlich gar nicht leicht hinzukriegen. Es gehören viel Sorgfalt und Handwerkskunst dazu! Natürlich könnten wir auch einfach zu einem Fertigmehl greifen. Wir haben uns aber dagegen entschieden. Denn die damit hergestellten Kreppel sehen zwar toll aus, schmecken aber irgendwie alle gleich. Unsere Kreppel aber sollten einen unverwechselbaren Charakter haben! Und wir wollten genau wissen, was drin ist, damit wir Allergiker und alle anderen interessierten Kunden zuverlässig darüber informieren können.

Für unsere Kreppel-Rezeptur benötigen wir 16 verschiedene Zutaten, die unsere Bäcker akribisch genau abwiegen. Zuerst einmal Weizenmehl und Weizenstärke, Weizenkleber und Weizenquellmehl, Zucker, Milchpulver, Eiweiß, Salz, Margarine und ein natürliches Backmittel. Diese Zutaten füllt unser Teigmacher in den Knetkessel und lässt ihn dann einige Minuten laufen. Dabei werden die Mehlbestandteile von der Margarine „ummantelt“. Dieser Kunstgriff sorgt dafür, dass der Teig beim Backen nur ganz wenig Fett aufnehmen wird. Aber so weit sind wir noch nicht. Jetzt muss der Bäcker noch Hefe, Eigelb und Wasser zum Teig geben, zuletzt auch noch einen Hauch edler Gewürzmischung, Zitronenöl und echte Vanille. Das gibt unseren Kreppeln den natürlichen, feinen Geschmack! Jetzt wird der Teig kräftig durchgeknetet. Nach dem Abwiegen ➤



Schön aufgegangen: Der feine Hefeteig nach der Gare.



Heißes Bad: Vorsichtig gleiten die Hefeteigballen in die Siedepfanne.

So soll's sein:
Goldbraun gebacken mit
weißem „Kragen“.



Handarbeit: Vorsichtig hält ein Bäcker je zwei warme Kreppel an den Füllautomaten.



Mmh! Die müssen Sie probieren!

und Formen der Teigballen dürfen sich die „Teiglinge“ erst einmal in der Sauna – unserem Gärraum – erholen. Und dabei in aller Ruhe garen. Nach etwa zwei Stunden sind sie schön aufgegangen. Dann erfolgt – wie nach jedem Saunagang – die Abkühlung: Wir stellen unsere Teiglinge ein Weile vors offene Fenster, damit sich an der Oberfläche eine Teighaut bildet. Auch das sorgt dafür, dass sie nur wenig Fett aufnehmen. Und jetzt ab ins heiße Bad. Jeweils 90 Stück lassen wir in unserer Siedepfanne in reines Sonnenblumenfett plumpsen. Nachdem sie in sieben Minuten dreimal gewendet wurden, sind sie fertig gebacken und duften wie die Weltmeister.

Jetzt muss ein Bäcker nur noch jeweils zwei Stück auf unseren Füllautomaten setzen, wo sie durch zwei große Spritzen eine leckere Himbeer-Johannisbeer-Fruchtfüllung injiziert bekommen. Noch schnell in Zucker gewälzt, sind die Kreppel fertig. Prachtstücke sind es wieder geworden! Unsere Bäcker sind begeistert. Denn sie haben den Ehrgeiz, immer schöne Kreppel hinzubekommen. Von A bis Z selbst hergestellte Kreppel. Führen Sie sich die einmal ganz genießerisch zu Gemüte!

Mr Georg Feilcke

