

Angebot gültig vom 09.11. – 24.12.2020

Gräfs Walnussbrot

350 g – frisch aus dem Steinbackofen!

Probieren Sie unser Walnussbrot. Luftiges Roggenmischbrot mit Bier und Milch verfeinert. Mit einer kräftigen, röschen Kruste.



Hier finden Sie uns:

Bäckerei Gräf (Nähe Fürthermare) Cadolzburger Str. 46, 90766 Fürth

Tel.: 0911 - 73 16 60

Mo - Fr: 6:00 bis 18:00 Uhr Sa: 6:00 bis 12:00 Uhr

So: 8.00 bis 11.00 Uhr geöffnet

Bäckerei Gräf (Nähe Klinikum) Friedrich-Ebert-Str. 164, 90766 Fürth

Tel.: 0911 - 73 65 76

Mo - Fr: 6:00 bis 18:00 Uhr Sa: 6:00 bis 12:00 Uhr

So: 8:00 bis 11:00 Uhr geöffnet

Bäckerei Gräf (Seukendorf): Fürther Str. 15, 90556 Seukendorf

Tel.: 0911 - 75 18 11

Mo - Fr: 6:00 bis 18:00 Uhr Sa: 6:00 bis 12:00 Uhr

So: 8:00 bis 11:00 Uhr geöffnet

Gräf GmbH im REWE:

Am Seukenbach 2, 90556 Seukendorf

Tel.: 0911 - 18 09 88 3

Mo - Sa: 7:00 bis 20:00 Uhr geöffnet



Versüßen Sie sich die Wartezeit bis Weihnachten

Ab jetzt gibt es bei uns wieder die leckeren, handgemachten Elisenlebkuchen und den mehrfach goldprämierten Meisterstollen – gebacken nach traditionellen Familienrezepten. Natürlich umfasst unser Sortiment z.B. auch Nussstollen, Mohnstollen sowie feinste Plätzchen.

Auch ideal als Geschenk für Ihre Lieben oder als Weihnachtsgruß z.B. für Ihre Mitarbeiter.



Rezept für einen Fränkischen Stollen

Zutaten Hefeteig:
1,5 kg Mehl
3 Würfel Hefe oder
3 Päckchen Trockenhefe
¼ I lauwarme Milch
600 g Butter
210 g Zucker
2 Eier
Mark einer Vanilleschote
½ TL Salz
etwas Bittermandelaroma
etwas Zitronenschale

Restliche Zutaten für den Stollen: 350 g Rosinen (über Nacht in Rum eingeweicht) 300 g gehackte Mandeln 100 g gehacktes Zitronat 50 g gehacktes Orangeat für die Glasur: 150 g Butter, 150 g Zucker oder Vanillezucker



Alle Zutaten für den Hefeteig sollten Zimmertemperatur haben. Aus den Zutaten einen Hefeteig zubereiten (mind. 8 min. kneten) und 20 Minuten ruhen lassen, restliche Zutaten unterkneten und nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Zwei Stollen formen, auf ein gefettetes Backblech legen und nochmals 15 – 20 Minuten gehen lassen. Bei 200° 60 – 80 Minuten backen. Butter auslassen und die heißen Stollen damit bestreichen. Mit Zucker oder Vanillezucker bestreuen und auskühlen lassen.

Quark	stol	len	
_eichter	Hefe-	·Quarkteig mit	看

Leichter Hefe-Quarkteig mit Stollenfrüchten verfeinert **Gültig vom 09.11.** - **14**. 1 kg = € 15,75

-10%

Nussstollen

Auszeichnung: Sehr gut. Hochwertige Haselnussfüllung. Bitte kühl lagern, wir arbeiten ohne Konservierungsstoffe. Gültig vom 16.11. - 21.11.

00 g = € 8,88 kg = € 17,75

500 a

-10%

Butterstollen

Leichter, fränkischer Stollen mit reiner Butter

1 kg = € 16,25 Gültiq vom 23.11. - 28.11. 500 g -10%

Mohnstollen

Auszeichnung: gut. Hochwertige Mohnfüllung, mit Marzipan verfeinert. Bitte kühl lagern, wir arbeiten ohne Konservierungsstoffe.

Gültia vom 30.11. - 05.12.

€ 8,88 17,75

500 g

Goldprämierter Meisterstollen

Auszeichnung: Sehr gut. Saftiger Stollen nach Dresdner Art mit hochwertigen Zutaten Gültig vom 07.12. - 12.12.

500 g = € 8,88 1 kg = € 17,75 **500 a** -10%

Fränkische Elisenlebkuchen

5 Stück, aus besten Zutaten, von Hand gemacht und mit Pralinenkuvertüre überzogen Familienrezept – typisch Gräf **Gültig vo**

5 Stück = € 10,50

-10%

20% Kundenkartenbonus

50 € aufladen – für 60 € einkaufen

Sparen Sie vom 01.12. – 12.12.20 mit unserer Kundenkarte bares Geld. Auch ideal als Weihnachtsgeschenk für Ihre Lieben.

