

## UNSERE SÜSSEN

### Hedwige

Verkehrsbezeichnung: Hefefeingebäck

Süsse Milchbrötchen mit ordentlich saftigen Rosinen.

Für anspruchsvolle Naschkatzen!



#### Zutaten:

100% Weizen,  
Elisa-Wasser,  
Pflanzenbackmargarine,  
Vollmilch, Hefe, Eier,  
Zucker, Rosinen,  
Meersalz

Hinweis für Allergiker:  
enthält Weizen, Vollmilch, Ei

### Schweizer Wecken

Verkehrsbezeichnung: Hefefeingebäck

Für zwischendurch oder zum guten Start  
in den Tag besonders empfehlenswert!



#### Zutaten:

100% Weizen,  
Elisa-Wasser,  
Pflanzenbackmargarine,  
Vollmilch, Hefe, Eier,  
Zucker, Hagelzucker,  
Meersalz

Hinweis für Allergiker:  
enthält Weizen, Vollmilch, Ei

### Milchhörnchen

Verkehrsbezeichnung: Hefefeingebäck

Sehr zart und angenehm im Biss. Am besten  
frisch mit Butter, Honig oder Konfitüre genießen.



#### Zutaten:

100% Weizen,  
Elisa-Wasser,  
Pflanzenbackmargarine,  
Vollmilch, Hefe, Eier,  
Zucker, Meersalz

Hinweis für Allergiker:  
enthält Weizen, Vollmilch, Ei

## UNSERE ALLERSÜSSESTEN

### Marzipan Hefestangen

Verkehrsbezeichnung: Hefefeingebäck

Mit diesen kleinen Hörnchen verführt  
das Genusstiefelchen auch brave Engel.



#### Zutaten:

100% Weizen,  
Elisa-Wasser,  
Pflanzenbackmargarine,  
Vollmilch, Hefe, Eier,  
Zucker, Marzipan,  
Meersalz

Hinweis für Allergiker:  
enthält Weizen, Vollmilch,  
Ei, Mandel (Marzipan)

### Franzbrötchen \*

Verkehrsbezeichnung: Plundergebäck mit Persipan

Eine norddeutsche Spezialität - ein Kultbrötchen,  
dessen Rezept wohl aus Hamburg stammt. Goadn Aftit!



#### Zutaten:

Weizenmehl, Wasser,  
deutsche Markenbutter,  
Persipan, Marzipan,  
Zucker, Eier, Vollmilch-  
pulver, Backmittel, Zimt,  
Hefe, Salz

Hinweis für Allergiker:  
enthält Weizen, Milch,  
Ei, Butter, Mandelkern,  
Aprikosenkern

### Butter-Croissant mit Kakaoglasur \*

Verkehrsbezeichnung: Plundergebäck

Eine echte Köstlichkeit - mit hannöverscher  
Kakaoglasur übersponnener Frühstücksklassiker.



#### Zutaten:

Weizenmehl, Wasser,  
Deutsche Markenbutter,  
Zucker, Eier, Vollmilch-  
pulver, Backmittel, Hefe,  
Salz, kakaohaltige  
Pflanzenfettglasur

Hinweis für Allergiker:  
enthält Weizen, Milch,  
Ei, Butter

## UNSERE PFIFFIGEN

### Laugenstangen & Laugengebäck

Verkehrsbezeichnung: Weizenkleingebäck

Unser Laugengebäck mit einer feinporigen, flauschigen  
Krumme ist ein Snack, der auch ohne Belag auskommt!



#### Zutaten:

100% Weizen, Elisa-  
Wasser, Pflanzen-  
margarine, Roggen-  
Natursauerteig, Voll-  
milch, Hefe, Meersalz,  
Malzbackmittel, Brezel-  
salz, Brezellaug

Hinweis für Allergiker:  
enthält Weizen, Roggen  
(Roggen-Natursauerteig),  
Milch, Gerste

### Käse-Schinken-Fladen \*

Verkehrsbezeichnung: pikantes Plundergebäck

Dieser pikante Plunder wird in unserer Backstube mit  
Kochschinken belegt und mit Gouda überbacken.

#### Zutaten:

Weizenmehl, Wasser,  
deutsche Markenbutter,  
Zucker, Eier, Vollmilch-  
pulver, Backmittel, Hefe,  
Salz, Kochschinken (mit  
Konservierungstoff und  
Antioxidationsmittel),  
Gouda

Hinweis für Allergiker:  
enthält Weizen, Milch,  
Ei, Butter, Gouda

### Kürbis-Vollkornbrötchen

Verkehrsbezeichnung: Weizenvollkornkleingebäck mit Ölsaaten

Das ideale Spezialbrötchen zum „Akku aufladen“  
mit wertvollen Kürbiskernen aus Bayern.

#### Zutaten:

90% Weizenvollkorn,  
5% Roggenvollkorn, 4%  
Weizen, 1% Haferflocken,  
Elisa-Wasser, Kürbiskerne,  
Sonnenblumenkerne,  
Roggen-Natursauerteig,  
Weizenkleie, Leinsamen,  
Malzbackmittel, Frischhefe,  
Meersalz

Hinweis für Allergiker: enthält  
Weizen, Roggen, Hafer, Gerste

Bäckerei & Konditorei Hacke  
die ländliche Spezialitäten-Bäckerei

Aus Natur wird  
Brötchenkultur



Wir backen wie zu Großelterns Zeiten in einem neun  
Tonnen schweren Dampfbackofen auf dicken Steinplatten  
mit gemauerter Steinführung. Zusätzlich noch in einer  
drehenden Backofenkammer mit Steinwand und in einem  
süddeutschen Holzbackofen.

Brötchen-Fertigmischungen gibt es bei uns nicht! Wir  
backen ausschließlich mit hauseigenen Natursauerteigen  
und belebtem Wasser, dem Elisa-Wasser aus eigener  
Gebirgsbach-Quellwasseranlage. Mehr Info unter:  
[www.wasserforschung.de](http://www.wasserforschung.de). Und wir verwenden natur-  
belassenes Meersalz.

Unsere Mehle und Vollkornschrote kommen von der  
Getreidemühle Sack aus Langelsheim und der Mühle  
Rüningen aus Braunschweig. Die Kürbiskerne beziehen  
wir von Kürbisbauer Anton Lohner aus Bayern - also  
kein billiger China-Import.

Die frischen Eier legen die Hühner vom Hof Kahle in  
Hohne, die Frischmilch und Molkereiprodukte geben  
die Kühe von Bauer Banse aus Kakerbeck und wir ver-  
arbeiten deutsche Markenbutter von Firma Uelzena aus  
Uelzen und die Sauerrahmfassbutter von Bauer Banse  
([www.bauer-banse.de](http://www.bauer-banse.de)).

Ihr Bäckermeister Torsten Hacke und sein Team



Dorfstraße 14 • 38536 Meinersen

Fon: +49 (0) 5372-5269

Fax: +49 (0) 5372-6782

Mail: [info@baeckerei-hacke.de](mailto:info@baeckerei-hacke.de)

Web: [www.baeckerei-hacke.de](http://www.baeckerei-hacke.de)



# Vielfalt der Brötchenwelt

**ZUTATEN  
BESONDERHEITEN  
WISSENSWERTES**