

Altriper  
Brotbackhaus



# 2014

Mit den tollen Brotbackrezepten

## Das 1x1 des Altriper Brotbackhauses

Wer kann sein Brot backen?	Jeder
Wann ist ein Backtag?	In der Regel jeden 2. Samstag im Monat
Wie erfahre ich davon?	Im Altriper Amtsblatt und auf den Webseiten <a href="http://brotbackhaus-altrip.de">brotbackhaus-altrip.de</a> und <a href="http://hgv-altrip.de">hgv-altrip.de</a>
Kann ich das Brot kaufen?	Nein, Sie können nur Ihren selbsthergestellten Teig backen.
Was kostet das Backen?	50 Cent pro Laib.
Muß ich mich zum anmelden?	Ja, mit Namen und Telefonnummer
Wo melde ich mich an?	Telefonisch unter 06236/4854311. Mo-Mi vor dem Backtag.
Was muss ich angeben?	Größe, Art und Menge der Brote.
Gibt es Vorgaben zum Brot?	Nein, beachten Sie jedoch die max. Größe von 1.5 kg je Brot
Bekomme ich eine Bestätigung?	Ja, am Donnerstag vor dem Backtag
Termin und Backzeit	Der Termin zum Backen ist unbedingt einzuhalten. Die Backzeit beträgt etwa 60 min.
Und wenn ich verhindert bin?	Um möglichst vielen Altripern die Möglichkeit zum Backen zu geben, sollte der Termin eingehalten werden. Sollte es trotzdem nicht klappen, geben Sie uns bitte frühzeitig Bescheid.
Backutensilien, Rezepte	Informationen zu Gärkörben und andere Hilfsmitteln erhalten Sie auf unserer Website.
Gibt es Brotbackkurse?	Ja, in regelmäßigen Abständen in Zusammenarbeit mit der KVHS.
Wo finde ich mehr Infos?	<a href="http://www.brotbackhaus-altrip.de">www.brotbackhaus-altrip.de</a>
Spenden	Geldspenden und Sachspenden wie zum Beispiel Holz, helfen uns das Backhaus zu unterhalten.



Wir wollen, dass Altrip und seine Geschichte in aller Munde bleiben. Unterstützen Sie uns dabei und werden Sie Mitglied im Heimat- und Geschichtsverein. Für nur 18,- € im Jahr stehen Ihnen die Gruppen und Einrichtungen des Vereins offen. Engagieren Sie sich in der Trachtengruppe, der Brotbackgruppe, der Mittelaltergruppe oder bei einer der vielen Aktivitäten des HGV.

Wir freuen uns auf Sie!



Das Altripper Brotbackhaus

# Januar

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

01. Januar Neujahr, 11. Januar Brotbacktag

# Maronenbrot



## Zutaten:

300g Sauerteig (450g), 210g Roggenmehl (315g), 350g Weizenmehl (525g), 1/2 Würfel Hefe (1 Würfel), Etwas Honig, 20g Salz (30g), 350g warmes Mineralwasser (525g), 180g Maronen und Walnüsse (270g) gehackt, evt. wenn vorhanden 1 Kaffeel. Backmalz

## Zubereitung:

Hefe mit 100g vom Weizenmehl, etwas Honig und lauwarmem Wasser ansetzen und kurz gären lassen.

Alle Zutaten vermengen und ca. 10 Min in der Küchenmaschine langsam verkneten.

Ca. 20 min. ruhen lassen, anschließend auf einer bemehlten Unterlage nochmal kurz durchkneten und rund wirken. Teig mit dem Schuss nach oben in einen Gärkorb setzen und ca. 30 – 60 min. im warmen (30 - 40°C) Backofen gehen lassen.

Man kann auch den Teig über Nacht im Kühlschrank gehen lassen. Morgens dann rausstellen, wenn er Zimmertemperatur hat nochmal durchkneten. Teig mit dem Schuss nach oben in einen Gärkorb setzen und 30 – 60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

400ml Tasse Wasser in den Ofen geben und auf 270°C aufheizen

Einschießen und auf 240°C zurückschalten

15 Min. bei 240°C

Zurückschalten auf 200°C

ca. 35 - 40 min. fertigbacken.



Altriper Weißbrot

## Februar

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28		

08. Februar Brotbacktag

# Altriper Weißbrot



## Zutaten:

500g Weizenmehl ( Type 405 ), ½ Würfel Hefe, 1Tl. Zucker oder Honig  
20g Salz, 375ml Wasser lauwarm, 1Eßl. Öl ( Olivenöl ), 1 Kaffeel. Backmalz falls vorhanden, ca. 200g Mehl zum fertigkneten

## Zubereitung:

Ca. 100g Mehl in eine kleine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe in die Vertiefung bröseln, mit Zucker oder Honig und etwas von dem Wasser einen kleinen Vorteig anrühren. Mit etwas Mehl abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen.

Restliches Mehl (mit Backmalz) in eine große Schüssel geben, Vorteig, Salz, Wasser und Öl zugeben und gut durchkneten ca. 10 min auf Stufe 1 der Küchenmaschine.

In eine große Schüssel umfüllen und mit einem nassen Handtuch bedecken.

So über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Teig durchkneten. Wenn der Teig zu klebrig ist, solange Mehl einkneten bis er sich von den Fingern löst.

Nach belieben kleingeschnittenen Oliven, Röstzwiebeln, Peperoni, Kräuter oder ausgelassene erkaltete Speckwürfel unterkneten. Nach der Faltechnik das Brot durchkneten.

Mit dem Schluss nach unten in den gut bemehlten Gärkorb setzen und mind.15 min. warm stellen.

Wasser für die Schwaden in den Ofen geben.

Den Backofen auf 275°C vorheizen, anschließend auf 240°C zurückschalten und das Brot auf mittlerer Schiene ca. 15Min. backen.Dann auf 200°C runter schalten und ca. 20 - 30 min. je nach Brotgröße fertigbacken.

Das Brot ist gut wenn die Innentemperatur ca.95°C beträgt.

Beim anklopfen am Boden muss es hohl klingen.



Die Apfeltarte

## März

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

08. März Brotbacktag, 14./15. März HGV Ausstellung, 21./22. März HGV Ausstellung

# Apfeltarte



28er Pizza- oder Tartform oder 28er Springform

200gr. Mehl  
125gr. Butter  
100gr. Saure Sahne  
1 Prise Salz  
110gr. Zucker

In einer Schüssel mit den Händen verkneten. Wenn der Teig zu sehr klebt, noch etwas Mehl dazugeben. In Folie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank.

Teig in die gebutterte Form drücken und einen kleinen Rand stehen lassen.

Ca. 750gr. säuerliche in etwas dünnere Spalten schneiden und den Teig damit belegen. Alles mit geschmolzener Butter bepinseln und mit Vanillinzucker und Zimt bestreuen.

Ofen Umluft: 200 °C vorheizen  
Und ca. 20 – 30 Min. backen



Die Auktionsbrote

# April

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

12. April Brotbacktag, 18. April Karfreitag, 20. April Ostersonntag, 21. April Ostermontag

# Urkornlaib



Rezept für 2 Brote je ca. 850 g

Sauerteig: Reifezeit ca. 15-18 Std. – ca. 24-26°, 130 g Dinkelmehl VK oder feines Schrot, 110 g Wasser ca. 30°, 13-26 g ASG Dinkel, Weizen notfalls auch Roggen

Quellstück: mind. 3 Std. quellen lassen – oder besser gleich mit dem Sauerteig ansetzen, dann kühl stellen

60 g Einkornschrot – fein bis mittel, 60 g Emmerschrot – fein bis mittel, 60 g Kamutschrot – fein bis mittel, 60 g Gerstenflocken oder -schrot - fein bis mittel, 80 g Kastaninenmehl, 30 g Sonnenblumenkerne - geröstet, 20 g Leinsamen, 21 g Salz, 320 g Wasser - kalt bis lauwarm

Brotteig:

Sauerteig, Quellstück, 150 g Dinkelmehl 1050, 150 g Weizenmehl 550 oder Dinkel 630, 150 g Roggenmehl 1150, 15 g Malzsirup od. Honig oder alternativ ca. 8 g Malzmehl, 12 g Hefe, 15 g Öl (Walnussöl), ca. 70-80 g Kartoffeln (eine Kartoffel, kann vom Vortag sein) – gekocht u. gut zerdrückt, ca. 90 g Wasser - der Teig sollte nicht zu weich werden

Knetzeit: ca. 10 Min. langsam, Teigtemperatur: ca. 26-27° -wäre optimal

Teigruhe: ca. 30 Min.

Zubereitung: nochmals kurz kneten, rund- und langwirken und in feinem Schrot od. VK-Mehl rollen - Teig mit dem Schluss nach oben in ein Gärkörbchen legen und gehen lassen. Bei ca.  $\frac{3}{4}$  Gare die aus dem Gärkörbchen auf bemehlten Backschieber od. Backpapier stürzen und einschneiden oder mit Schluss nach unten ins Gärkörbchen legen und dann rustikal aufreißen lassen.

Gehzeit: ca. 60 Min., Backtemperatur: 250° fallend auf ca. 190° - mit Schwaden anbacken - nach ca. 5 Min. ablassen (Ofentüre

kurz öffnen und nach 5 Min. wieder schließen) - ca. 15 Min. bei voller Temperatur backen, dann stufenweise

die Temperatur reduzieren - Brot gut ausbacken.

Backzeit: 2 kleine Brote ca. 45 Min. – 1 großes Brot ca. 70 Min.

Nach Ende der Backzeit das Brot noch ca. 10 Min. im ausgeschalteten Ofen lassen.



Brotsonne

# Mai

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

01. Mai Tag der Arbeit, 12. Mai Brotbacktag, 29. Mai Christi Himmelfahrt

# Pfälzer Schneckennudeln



## Teig:

250 g Mehl, ½ TL Salz, 1 Ei, 1 Würfel Hefe, 125 g Butter (oder Margarine), 1 EL Öl, 2-3 EL Zucker, 1 P Vanillezucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, etwas Mehl zum Ausrollen

## Füllung und Guss:

200 g gemahlene Haselnüsse

80 g Butter

3 EL Zucker

1 Schuss Milch

100 g Rosinen

200 g Puderzucker

5 EL Obstschnaps

Mehl, Salz, Ei, Butter und Öl zusammenrühren und schlagen. Diesen Teigkloß in eine Schüssel mit kaltem Wasser werfen. Wenn der Kloß schwimmt, ihn fünf Minuten schwimmen lassen und danach aus dem Wasser nehmen. Jetzt gibt man Zucker, Vanillezucker und Zitronenschalen hinzu. Noch einmal kräftig durchschlagen. Den Teig auf einem bemehlten Blech auswellen und mit der Masse aus gemahlene Nüssen, Butter, Zucker, Milch und Rosinen bestreichen. Teig aufrollen. Rolle in drei cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander in eine gut gebutterte Springform setzen. Eine halbe Stunde ruhen lassen, anschließend bei mittlerer Hitze etwa 40 Minuten backen. Mit Guss aus Puderzucker und Schnaps bestreichen.



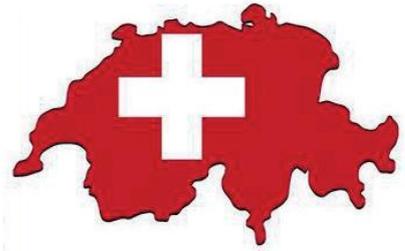
Backvielfalt

# Juni

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	29	29
30						

08./09. Juni Pfingsten, 14. Juni Brotbacktag, 19. Juni Fronleichnam

# Wurzelbrot – Zwirbelbrot



## Zutaten:

500 g Mehl 550 od.  $\frac{1}{2}$  550 und  $\frac{1}{2}$  doppeltgriffiges Mehl od.  $\frac{1}{2}$  550 u.  $\frac{1}{2}$  812  
ca. 300 – 350 ml kaltes Wasser  
ca. 10 g Hefe  
2 TL Salz (10 g)

## Zubereitung:

Alle Zutaten etwa 10 Min. in der Küchenmaschine kneten.

Teig in eine gut geölte rechteckige Frischhaltedose od. Auflaufform geben mit geölter Folie oder

Deckel abdecken. Dann etwa 10 bis 18 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen (er sollte nun gut aufgegangen sein) und auf eine gut bemehlte Fläche stürzen.

Teigräder an den Seiten mit Spachtel vorher lösen - nicht mehr kneten!

Mit einem Messer oder Spachtel den Teig in 2 längliche Stücke teilen,

dann Stück für Stück mit beiden Händen zweimal um die Längsachse drehen und auf Backpapier legen.

Nicht mehr gehen lassen!

## Backen:

Ofen auf ca. 240° C vorheizen, ca. 15 Min. backen, dann evtl. Hitze reduzieren auf 200°C (je nach gewünschter Bräunung) insgesamt

ca. 35 Minuten backen (es sollte eine schöne kräftige Kruste entstehen).

## Abwandlung:

Nur 3 g Hefe verwenden und Teig nach der Ruhepause im Kühlschrank bei Raumtemperatur ca. 6 Std. weiter reifen lassen, bis sich das Teigvolumen um das 2,5-fache vergrößert hat, dann wie beschrieben weiter verfahren.

## Tip:

Am besten gleich auf bemehltes Backpapier stürzen, da der Teig weich ist und sich dann schlecht transportieren, bzw. heben lässt.



Gewickelte Zimtsemmel

# Juli

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

04. - 07. Juli Fischerfest, 12. Juli Brotbacktag

# Gewickelte Zimtsemmel



## Hefeteig:

250ml Milch, 80g Zucker, 50g Butter, 400g Weizenmehl Typ 405, 1 Hefe, 1 Prise Salz, 1 Ei, Backpapier

## Füllung:

80g Zucker, 1 Eßl. Zimt

## Kruste:

1 Ei

## Zubereitung:

### Hefeteig:

Die Milch, Zucker und Butter leicht erwärmen ( max. 40°C )

Alle restlichen Zutaten des Hefeteiges in eine Rührschüssel geben.

Die Zutaten mit einem Knethacken gut vermengen.

Dann den Teig 30 Min. ruhen lassen.

Anschließend den Teig erneut kurz durchkneten. Und wieder 30Min ruhen lassen.

Diesen Vorgang noch 3- bis 4-mal wiederholen.

Den Teig auf einer Unterlage ½ cm dick ausrollen.

### Füllung:

Den Zucker mit dem Zimt vermischen.

Diese Mischung auf den ausgerollten Teig verteilen.

Den Teig wieder aufrollen und die Enden andrücken.

Danach den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform legen.

Anschließend den Teig mit einem verquirlten Ei bestreichen.

Die Kastenform in den kalten Ofen schieben

Backzeit: 40 Min. bei 190°C



Blumentopfbrot

# August

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

09. August Brotbacktag

# Kirschenplotzer



## Zutaten:

250g Safrane  
1 Tasse Zucker  
4 Eier  
1 Tasse Grieß  
1 Tasse Weckmehl  
1 Tasse Mehl  
1 Tasse Haselnüsse gemahlen  
1 Tasse Milch  
¾ P. Backpulver  
1 Eßl. Zimt  
1 Messersp. Nelken gemahlen  
2 Eßl. Kirschwasser oder Kirschsafft  
1 kg Kirschen (entsteinen)

Alles zu einem glatten Teig verarbeiten  
Und 1 Stunde bei 180° bis 200°C backen.  
(Stäbchenprobe)



Helles Bauernbrot

## September

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
25	29	30				

13. - 15. September Altriper Kerwe, 20. September Brotbacktag

# Helles Bauernbrot - Weizenmischbrot 60:40



Sauerteig: Stehzeit ca. 15-18 Std. bei ca. 26°

100 g Roggenmehl 1150 (40 % v. Roggenmehl), 100 g Wasser, 10-20 g Anstellgut

Vorteig: 12 - 15 Std - bei ca. 18-20°

100 g Weizenmehl 812 (15 % GMM), 80 g Wasser, 1 g Hefe

Brotteig:

Sauerteig

Vorteig

200 g Weizen 1050

95 g Weizen 550

165 g Roggenmehl 1150

ca. 240 g Wasser - da muss man schauen wie fest der Teig ist, Backanfänger sollten den Teig

besser etwas fester halten, als zu weich

13 g Salz

10 g Fett - Butter od. Öl

10 g Malzsirup od. Honig

4 g Hefe - optional

Knetzeit: 10 Min.

Teigtemperatur: ca. 26-27° wäre optimal

Teigruhe: ca. 30 Min. – danach Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, nochmals kurz kneten, wirken und formen, in den Teigschluss etwas Mehl oder Öl einarbeiten, damit er schon rustikal aufreißt. Teigoberfläche leicht bemehlen und mit dem Schluss nach unten in ein Gärkorbchen legen.

Bei etwa  $\frac{3}{4}$  Gare den Teig vorsichtig aus dem Korbchen auf Backpapier oder bemehlten Backschieber stürzen und noch ca.10-15 Min. gehen lassen, der Teigschluss öffnet sich nun schon langsam.

Weichen Teig mit knapper Gare direkt backen.

Gehzeit: ca. 60 Min. - ohne Hefe, je nach Triebkraft des ST, der Teig sollte sich verdoppeln

Backtemperatur: 250° fallend auf ca. 200° - ohne Schwaden anbacken – nach ca. 2 Min.

Schwaden, nach ca. 10 Min. Schwaden ablassen (Ofentür kurz öffnen)

Backzeit: 55-60 Min.



Buchteln frisch aus dem Backhaus

# Oktober

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
25	27	28	29	30	31	

03. Oktober Tag d. Deutschen Einheit, 04. Oktober Backhausfest, 11. Oktober Brotbacktag

# Vollkorn-Laib mit kalter Teigführung



## Hauptteig

400 g Weizenvollkornmehl

100 g Roggenvollkornmehl

500 g Weizenmehl 550

680 g Wasser (kühl)

12 g Frischhefe

80-90 g Roggen-Anstellgut

20 g Salz

10 g Zucker

20 g Butter

1 TL Brotgewürz gemahlen (Fenchel, Anis, Kümmel)

Alle Zutaten vermischen und zunächst bei langsamer Knetgeschwindigkeit, später bei nächsthöherer Geschwindigkeit zu einem glatten und elastischen Teig verarbeiten. Ein Mal strecken und falten. Dann den Teig 45 Minuten gehen lassen. Entgasen und den Brotlaib wirken, in einem gut bemehlten oder bezogenen Gärkorbchen, dessen Größe großzügig bemessen ist (2 kg), im Kühlschrank bei 5° für 4 Stunden gehen lassen.

Den Ofen rechtzeitig auf 230° vorheizen. Das Brot direkt aus dem Kühlschrank auf den Schieber stürzen, einschneiden und unter Schwaden in den Ofen einschließen. Nach Ende des Ofentriebes Schwaden ablassen und das Brot für insgesamt 70 Minuten bei 210° ausbacken.



Backtag mit dem Kindergartenkindern

# November

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

01. November Allerheiligen, 08. November Brotbacktag

# Laugenstangen/brötchen/ brezeln



8 Stück

mindestens 3 Tage vorher setze ich alten Teig an:  
100g Weizen 550 , 60g Wasser , 2g Salz , 15g W-ASG

Hauptteig:  
250g Weizen 550 , 125g Dinkel 630 , 185g Wasser , 5g Hefe , 7g Salz , 1/2 TL  
Backmalz , 30g Butter (weich oder flüssig)

Alles vermengen, nach 3 Minuten gebe ich alten Teig und Butter dazu und während  
des Knetens weitere 15-20ml Wasser, je nach Teigbeschaffenheit. Insgesamt 10  
Minuten Gesamtknetzeit.

Nach 30 Minuten Teigruhe die Brezen formen, auf Backpapier legen und übernacht  
ohne Abdeckung im Kühlschrank (Einstellung: 7°) stehen lassen. Am nächsten  
Morgen die Teiglinge heraustun.

Lauge vorbereiten.

Backofen auf 210° aufheizen.

Teiglinge laugen und nach Geschmack bestreuen.

Goldbraun backen (2 Runden a 8 Stück, Backdauer je nach Backofen ca. 20  
Minuten).

Zum Formen: aus süddeutscher/ badischer Gewohnheit heraus forme ich die Brezeln  
mit Bauch, schneide sie dort auch nach dem Laugen ein und bestreue sie mit grobem  
Meersalz. Die Laugenstangen habe ich wie kleine Baguettes/ batards geformt.

Nachtrag: da fällt mir noch ein - mittlerweile backe ich die Laugengetunkten bei  
230° an (O-/U-Hitze), sprühe etwas mit der Spritze und schalte nach ca. 8 Minuten  
runter auf 200° - insgesamte Backzeit 15-20 min. Noch ein paar kleine Minuten bei  
Umluft für die knackige Kruste - fertig!

Und wer's bisher nicht wußte: Die Teiglinge nur kurz in der Lauge baden -  
bei längerem Aufenthalt reagiert die Lauge mit dem Fett im Teig und das Ganze wird  
seifig



Hefekuchen mit Nussfüllung

## Dezember

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

06./07. Dezember Altriper Weihnachtsmarkt, 25./26. Dezember Weihnachten

# Feiner Hefekuchen



## Zutaten:

500 g Weizenmehl

2 Eier

100 g Butter

90 g Zucker

2 Eßlöffel Speiseöl

1 Prise Salz

1 Würfel Hefe

Etwa 150 ml lauwarme Milch

Zimtzucker, Haselnüsse und Schokoraspel oder Kakao für die Füllung

## Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde bilden. Dort hinein die Hefe bröseln und mit einem Teelöffel Zucker und etwas Milch zu einem Vorteig verrühren. Diesen zugedeckt etwa 15 Min. bei mind. Zimmertemperatur stehen lassen.

Zucker, Eier, Salz, Butter und Öl (sollten zimmerwarm sein) auf den Mehlsrand geben. Mit den Knethaken von außen nach innen zu Teig kneten – dabei „schluckweise“ die Milch dazugeben. Wenn er sich vom Schüsselrand und –boden löst, auf die Arbeitsfläche nehmen und kräftig mit den Händen kneten bis er weich und dehnbar ist. Dann zurück in die Schüssel, zudecken und gute 45 Min. gehen lassen.

Den Teig kurz kneten und zu einem Quadrat ausrollen, etwa 0,5 cm hoch. Mit lauwarmer flüssiger Butter (ca. 50 g) bestreichen und Zimtzucker, gehackte Haselnüsse und Schokoraspel/Kakao darüber streuen. Den Teig aufrollen und auf ein Backblech setzen. Noch einmal 10 Min. ruhen lassen, dann bei 180° etwa 40 Min. bis er schön braun ist backen – oder ihn zum Backhaus bringen. Wer keinen Zuckerguss mag, bestreicht die Rolle vor dem Backen mit Eigelb – sonst kommt nach dem Backen der Guss drauf.

Diesen Grundteig kann man beliebig nach Geschmack füllen. Es bieten sich von Kokosnuss über Quark bis Pudding viele verschiedenen Variationen.

# Wir sagen Danke



Authent Media  
new communication



## Hannis Tierwelt

Sammelartikel für Tierfreunde

&



## Klaus Messershop

Rheingönheimerstr. 4 - 67122 Altrip - 0 62 36 / 4 96 48 44

*Selbstgebackene  
Hundekekse* **Jetzt auch Indianer-Schmuck  
und Indianer-Figuren!** *Ab sofort:  
Messer schleifen.*

Öffnungszeiten: Mo., bis Mi., 09:00-13:00 u. 15:00-18:30 Uhr  
Samstag 09:00 - 14:00 Uhr, und nach Vereinbarung.



### *Geschenke der besonderen Art*

Bei uns finden Sie Designer-Schmuck, Uhren, Taschen, Geldbörsen, aktuelle Mode, alles rund um den gedeckten Tisch, Wohntextilien sowie vieles mehr zum Thema „schönes Wohnen“ und „Schönes schenken“. Lassen Sie sich von den abwechslungsreichen und vielseitigen Angeboten inspirieren.

## DECORA

schönes Wohnen & Schönes schenken

Speyerer Str. 28 - 67122 Altrip  
Tel: 06236 398 350  
[www.decora-altrip.de](http://www.decora-altrip.de)  
Inhaberin: Verena Grünwald

Wir haben geöffnet:  
Mo + Di 15:00 - 18:00 Uhr  
Do + Fr 10:00 - 12:30 und 15:00 - 18:00 Uhr  
Mi + Sa 10:00 - 12:30 Uhr



# Brasserie Le Rustique



*... mehr als ein Café*

Altrip, Goethestr. 6 • täglich ab 9.30 Uhr • Donnerstag Ruhetag

**Ihr Taxi in Altrip**

- Großraumtaxi bis 6 Personen
- Kleinbusse bis 8 Personen
- Kranken- und Dialysefahrten
- Linienverkehr (Neckarau - Altrip)
- Ruftaxi, Kurierdienst



**TAXI**

**Ch. Scheffel**  
 Roemerstr. 45  
 67122 Altrip  
 www.taxi-altrip.de

(06236)  
**29 04**  
 0171-5 1183 10

*Hemdenservice* *Schuhreparatur*

**Textil**  
**Reinigungsannahme**  
**Teppichreinigung**

**Wo?**

Heißmangel Warnecker  
 gegenüber Schlecker  
 67122 Altrip  
 Tel. 2211

**Öffnungszeiten:**

Di: 8.00 - 14.00 Uhr  
 17.00 - 19.00 Uhr  
 Mi: 8.00 - 14.00 Uhr  
 Do: 8.00 - 14.00 Uhr  
 17.00 - 19.00 Uhr  
 Sa. 10.00 - 12.00 Uhr

**Zeitschriften & Tabak Shop**

Inh. Angelika Schwaninger  
 Ludwigstr. 35  
 67122 Altrip  
 Tel : 06236 - 479023  
 Fax : 06236 - 5007375



**Elektro-Mansky**  
 Inh. Volker Mansky  
 Meisterbetrieb  
**Elektro-Installationen**

- Asbest-Sachverständiger, berechtigt z. Entsorgen asbesthaltiger Nachtspeicheröfen
- Sprech- u. Klingelanlagen
- Elektroheizung
- Elektro-Groß- u. Kleingeräte
- Kabelanschlüsse
- Warmwasserbereitung
- Antennenbau



**Ludwigstraße 47, Tel. 34 67 Fax 46 49 81**

**Buderus**

**Heizung • Sanitär • Solar**

Meisterbetrieb  
 Goethestr. 25, 67122 Altrip

**Axel Volkmer**

06236 - 2778

[www.axelvolkmer.de](http://www.axelvolkmer.de)




## Toto - Lotto Kelemen

*Wir sind für Sie da*

*Jetzt auch Druckerpatronen!  
Passbilder? Bei uns in wenigen Minuten*

**Altrip, Rupprechtstr. 1  
06236/39297**

FRISCHES OBST  
GEMÜSE

PFÄLZER  
SPEZIALITÄTEN  
GARTENBEDARF

BRENNSTOFFE  
TIERFUTTER  
LEIHGERÄTE

# Kotters' MARKT



Tel: 06236/2891 • Fax: 06236/398964 • Rheingönheimer Str. 21 • 67122 Altrip  
kottersmarkt@t-online.de



## REISEMARKT

INH. SABRINA MÜLLER

URLAUB IST IMMER  
EINE GUTE IDEE!

VERTRAUEN SIE UNS  
IHRE FERIEEN AN



Reisemarkt Altrip  
Dürerstraße 1  
06236 - 39 94 93  
info@reisemarkt-altrip.de  
www.reisemarkt-altrip.de

## Evi's Trafik

### Alles für Schule und Büro

Besuchen Sie uns:

Dürerstraße 1

67122 Altrip

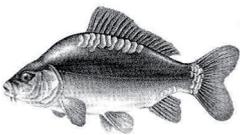
Tel.: 06236.399585

Ihre Evi und Team

 **LOTTO**  
Rheinland-Pfalz


**ANGELSHOP  
MANSKY**


- **Angelgeräte**
- **Kurzwaren**
- **Wolle uvm. ...**



Karl-Marx-Platz 5, Tel. 39 83 35, Fax 42 98 40

**KLAUS HEINRICH**  **MONTAGEBAU**

- TÜREN
- FENSTER
- ROLLLÄDEN
- RENOVIERUNG
- KLAPPLÄDEN
- PARKETT
- MÖBEL

**HOLZ - KUNSTSTOFF - ALU**  
**FACHGERECHT**  
**MONTIERT**  
 INNER- UND AUSSEN

Parkstraße 16  
 67122 Altrip  
 Tel.: 06236 42024  
 Mobil: 0172 6207466

[www.heinrich-montagebau.de](http://www.heinrich-montagebau.de)



Training mit Spaß  
 für Hund und Mensch

[www.hundeschule-altrip.de](http://www.hundeschule-altrip.de)

  
**Breyer**

**Gärtnermeister  
für Garten- und  
Landschaftsbau**

**Schnitt- Pflege- und Fällarbeiten**  
**Rollrasen- u. Gartenbewässerung**  
**Naturstein- u. Pflasterarbeiten**

Bezirkstraße 6 - 67122 Altrip  
 Tel.: 0 62 36 - 69 33 90    Mobil: 01 77 - 404 67 97  
 Fax: 0 62 36 - 69 33 89    eMail: MischaBreyer@gmx.de

[www.Teich-Gartenbau.de](http://www.Teich-Gartenbau.de)

CS