



TOPFGUCKER

BÄCKEREI MANNEBACH

Hasselholzer Weg 2
Mo. bis Fr. 6.30 bis 18.30 Uhr
Sa. 6.30 bis 14 Uhr
So. 7.30 bis 16 Uhr
Telefon 0241/7 81 79
www.baeckerei-mannebach.de

Ostern auf den Tisch

Hochwertige Zutaten und meisterliches Handwerk sorgen für Genuss

Ostern ohne Poschweck? In Aachen undenkbar. Der Genuss des süßen Wecks hat hier Tradition. Jeder echte Öcher kennt die Geschichte von der *Poschweck-Revolution* 1846 längst. Seit 1450 hatten die Bäcker jedem Kunden zu Ostern Poschweck geschenkt. Dass sie diesem Brauch ein Ende setzen wollten, nahmen die Bürger ihnen krumm. Backstuben brannten, Steine flogen. Und so gab es nach Ostern anno dazumal dann nachträglich leckere Präsente.

173 Jahre später schlägt BAD AACHEN vor, selbst Poschweck zu verschenken – an Familie und Freunde. Dass sich das eine odere andere Backwerk auch alleine gut verspeisen lässt, ist verständlich. Hochwertig sind nämlich auch die Zutaten, die die Bäckermeister verwenden. „Wir machen unseren Poschweck täglich frisch und mit guter Butter“, erklärt Thomas Mannebach von der gleichnamigen Bäckerei am Hasselholzer Weg. So veredeln Rosinen, Mandeln, Zitronat und Zuckerstückchen den Hefeteig. Und Poschweck ohne Leberwurst ist nicht nur an Ostern für viele Öcher undenkbar!

THOMAS MANNEBACH EMPFIEHLT:

Traditionell handgemachter Öcher Poschweck

Zutaten für einen Poschweck:

750 g Mehl, 60 g Hefe, 375 ml lauwarme Milch, 125 g weiche Butter, 60 g Zucker, 3 Eier, je 50 g Zitronat, Rosinen, Mandeln. Mit warmer Butter bestreichen, Hagelzucker als Garnitur.

Zubereitung:

Aus diesen Zutaten einen hellen, geschmeidigen Teig fertigen und anschließend in Ruhe aufgehen lassen. Mit so viel Mehl verkneten, dass ein luftiger Teig entsteht, der nicht klebt. Diesen zu einem ovalen Brot formen. Seitlich leicht einkerben und nochmals eine halbe Stunde aufgehen lassen.

Bei 200 Grad Umluft etwa eine Stunde backen. Danach mit der warmen Butter bestreichen und mit Hagelzucker verzieren. Guten Appetit an Ostern – vom Frühstück bis zum Nachmittagskaffee!

*Diesen und alle weiteren
BAD AACHEN-Topfgucker
finden Sie auch
als Download unter
www.bad-aachen.net!*



**Jeden Samstag
von 10-15 Uhr**
findet bei uns im Hof 2
eine Vorführung statt.

**Kommen Sie vorbei -
wir beraten
Sie gerne!**

jura
E8

Das erfolgreichste Vollautomaten-
Modell in der Geschichte von JURA

Hammerweg 4 • Körbergasse 14 • Hof 2
Telefon: 0241-730 22 • www.plumskaffee.de