



Thuner Leckerli

8) Honiggebäck

Rezept (73680 g)

- 270 g Triebmittel
750 g Milch
 › zusammen auflösen
- 5250 g Milch
 › erwärmen
- 12000 g Zucker
 › begeben und auflösen
- 15000 g Honig
 › begeben

- 39000 g Weizenmehl, Typ 400
- 1000 g Zimt
- 300 g Lebkuchengewürzmischung
- 110 g Zitronenraspels
 › alle Zutaten mischen und zu einem Teig kneten

Zubereitung

Teig abstehen lassen. Vor dem Ausrollen mehrmals durch die Reibmaschine lassen. Auf 0,5 mm ausrollen. In Rechtecke 17 x 11 cm schneiden. Backen bei ca. 190 °C. Noch heiss mit zum Faden gekochtem Zucker bestreichen.



Zusammensetzung Thuner Leckerli
Getreidemehl, Zucker, Honig, Milch, Gewürze, Zitronenraspel, Backtriebmittel E503

Deklaration, Nährwerte und Kalkulation beziehen sich ausschliesslich auf diese Rezeptur.

Richtpreis
Hersteller pro Pack (10er):
CHF 11.–

Firmenporträt Confiserie Steinmann AG



Firmenporträt

Die Confiserie Steinmann ist eine mittelgrosse Confiserie mit einem angegliederten Tearoom in der Fussgängerzone der schönen Thuner Innenstadt. Im aufstrebenden Bahnhofquartier wurde 1999 die einzigartige Filiale «Steinmann Pic» eröffnet.

Der Berufsstolz wird gepflegt und gross geschrieben. So arbeiten in unserem Betrieb nicht weniger als vier Personen mit absolvierter Meister- respektive Berufsprüfung.

Zudem ist unsere letztjährige Lehrtochter Manuela Aebischer amtierende Schweizermeisterin und wird an den «World Skills» in Japan die Schweiz vertreten.

Warum wurde dieses Produkt gewählt?

Jede Region hat seine Spezialität. Obwohl die Thuner Leckerli seit dem 18. Jahrhundert hergestellt werden, sind sie nur in Thun bekannt. Eigentlich schade. Dank vermehrter Marketing-Massnahmen sind zum Glück steigende Verkaufszahlen zu verzeichnen. Die Eigenschaft, dass dieses Produkt mindestens sechs Monate haltbar ist, weder bei Kälte noch Hitze Schaden nimmt, ist in einer Confiserie ein wahrer Glücksfall. Zudem kann der Artikel in der Produktion zu Zeiten hergestellt werden, wo nicht gerade Hochdruck herrscht. Die Thuner Leckerli müssen hart und knackig sein, sowie ver-



schlossen und trocken aufbewahrt werden. Man bricht die Leckerli in einzelne Stücke und lässt sie im Munde schmelzen. Nur so kann man das herrliche Aroma des unvergesslichen Gebäcks voll geniessen. Sie können einfach so genossen werden, passen aber auch ausgezeichnet zu Wein, Champagner oder einer Bowle.

Name/Adresse	Confiserie Steinmann AG Bälliz 37 3601 Thun
Betriebsinhaber	Urs und Gisela Steinmann
Internet	www.confiseriesteinmann.ch
E-Mail	info@confiseriesteinmann.ch
Gründungsjahr	1920
Anzahl	
– Mitarbeitende	ca. 50
– Verkaufsstellen	2
Produktespezialitäten	Vielfalt
Unternehmerischer Leitsatz	Konstanz

Urs und Gisela Steinmann führen das Geschäft in der 3. Generation

