

Schutzgebühr 2,50 €

# KEKSBACKFIBEL

INSPIRATIONEN FÜR  
FESTLICHE MOMENTE



IMMER DIE BESONDERE LÖSUNG.



**KEKSREZEPTE  
WEIHNACHTLICH  
& LECKER**

# NOCH MEHR BACKSPASS MIT FLEXI®FORM VON LURCH



## LURCH MACHT DIE KEKSBACKZEIT ZUM UNVERGESSLICHEN ERLEBNIS

Jede Jahreszeit hat ihre schönen Seiten. Und so gehören die Monate im Herbst und Winter zu denen, in denen wir näher zusammenrücken und es uns gemütlich machen. Das Leben spielt sich wieder mehr Zuhause – in warmen Stuben und Küchen ab und Dinge wie das gemeinsame Backen bereiten besonderes Vergnügen. Die süßen Leckereien gehören einfach in die Weihnachtszeit, denn das ist die traditionelle Keksbackzeit.

Backen ist kreativ, mit allen Sinnen erlebbar und inspiriert immer wieder neu. Wie schön ist es doch, an erlesenen Gewürzen wie Zimt oder Koriander zu schnuppern, voller Hingabe den Teig zu kneten und die noch warmen Plätzchen dann liebevoll zu verzieren. Auch die Kleinen bekommen leuchtende Augen, wenn es ums Backen geht. Voller Begeisterung stechen Sie Plätzchen aus, schmelzen Schokolade und naschen den Teig aus der Schüssel. Damit das Vergnügen und die Begeisterung am Backen entfacht werden, hat LURCH praktische Backhelfer und weihnachtliche Keksformen entwickelt. In der Keksbackbibel finden Sie die passenden Rezepte dazu – ebenso wie festliche Inspirationen.

LURCH wünscht Ihnen viel Freude beim Ausprobieren der Rezepte und guten Appetit beim gemeinsamen Naschen der Leckereien!



## HIMMLISCH-WEIHNACHTLICHER GENUSS

Egal, für welche Leckerei Sie sich entscheiden: Ganz wichtig für das Gelingen ist die Plätzchen-Form. Beim Backen von Vanillekipferln, Zimtsternen und Weihnachtsplätzchen erzielen Sie mit den LURCH Flexi-Keksbackformen die besten Backergebnisse. Die Motive der Keksformen sind auf den gebackenen Plätzchen gut zu erkennen, zum Beispiel die Krippenmotive der neuen Flexiform Spekulatius. Die Formen sind aus 100% Platin-Silikon, das sich besonders durch seine maximale Antihafteffekt auszeichnet. Dadurch lösen sich die fertigen Plätzchen ganz leicht aus den Formen. Zudem ist Platin-Silikon lebensmittelecht, geschmacksneutral und bis zu 240 Grad Celsius erhitzebar. Die robusten und obstsäurebeständigen Formen haben eine Herstellergarantie von 15 Jahren. Auch die Reinigung nach dem Gebrauch ist unproblematisch, da die Formen spülmaschinengeeignet sind. Durch das flexible Material lassen sich die Keksbackformen platzsparend verstauen.

## WER DIE WAHL HAT – HAT DIE QUAL

Es gibt die verschiedensten Leckereien in der Weihnachtszeit – alleine bei Keksen gibt es unzählige Variationen. Zimtsterne oder Spekulatius kennen wir alle. Wollen Sie mal etwas Neues testen? Dann ist die Backbibel von LURCH genau das Richtige für Sie: Hier finden Sie Rezepte für die Klassiker unter den Weihnachtskekse ebenso wie brandneue Rezepturen. Abgerundet wird die Bibel mit hilfreichen Back- und Dekorationstipps. Die klassischen Kekse können dabei auf eine zum Teil lange Geschichte zurückblicken: Zimtsterne, Mandel-Spekulatius, Vanillekipferl, süße Bethmännchen oder Pfefferkuchen kommen wohl nie aus der Mode. Doch auch von den neuen Kreationen kann man nicht genug bekommen, sie haben sozusagen Suchtpotenzial. Niemand kann den bunten Weihnachtsplätzchen, knackigen Keksen oder erfrischendem Orangen-Marzipan-Gebäck widerstehen. Egal, für welches Rezept Sie sich entscheiden, eines haben alle Kekse gemein: Sie sorgen für himmlischen Genuss und bereiten pure Freude beim Verschenken – für ein unvergessliches Weihnachtsfest.

## BACKTIPPS VON LURCH

Für optimale Ergebnisse beim Backen:

- Vor dem ersten Gebrauch die Formen unter fließendem Wasser ausspülen. Anschließend mit neutralem Speiseöl oder etwas Fett ausreiben. Später muss die Form nur von Zeit zu Zeit etwas eingefettet werden (z.B. nach der Reinigung im Geschirrspüler bzw. vor dem Backen fettfreier Teige).
- Backform vor dem Backen mit Backpapier abdecken und mit 2 Messern beschweren.
- Eiweiß lässt sich gut einfrieren. Nach dem Auftauen kann man es wie frisches Eiweiß aufschlagen.
- Geben Sie in Ihre leeren Keksboxen ein Päckchen Vanillezucker. Die Dosen nehmen den angenehmen Vanille-Geruch an.

# BUNTE WEIHNACHTSPLÄTZCHEN

Zutaten für 24 Weihnachtsplätzchen in der Flexiform Keksförm Winterzeit:

## Für den Teig:

190 g Mehl  
60 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 kleines Ei  
125 g Butter

## Für die Dekoration:

125 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft

**Schritt 1:** Für den Plätzchenteig Mehl mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz mischen und in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken.

**Schritt 2:** Ein kleines Ei in diese Vertiefung geben und Butter in kleine Flöckchen an den Rand setzen.

**Schritt 3:** Mit den Knethaken der Küchenmaschine schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa eine Stunde kalt stellen.

**Schritt 4:** Vom Teig jeweils eine ungefähr walnussgroße Portionen abnehmen und in die Plätzchenform drücken. Mit dem Rollholz oder den Händen gleichmäßig festrollen bzw. eindrücken; den überstehenden Teig mit einem Messer entfernen.

**Backzeit:** 10 - 12 Minuten  
**Temperatur:** 150°C (Umluft)

**Schritt 5:** Für die Dekoration Puderzucker und Zitronensaft verrühren, in kleine Portionen teilen und mit Speisefarbe einfärben. Die Plätzchen nach Belieben verzieren.

## DEKOTIPP FÜR EILIGE:

Kuvertüre schmelzen und teelöffelweise in die saubere und trockene Flexiform Keksförm Winterzeit füllen. Plätzchen passgenau in die Formen legen und eindrücken, bis etwas Kuvertüre am Rand hervorkommt. Vollständig abkühlen lassen und sehr vorsichtig lösen. Sie erhalten perfekt überzogene Plätzchen!

Art.-Nr.: 65021



Lange Zeit hatten die **Spekulatius** den Ruf einer exotischen und wertvollen Spezialität. Gewürze wie Ingwer, Nelken, Zimt und Muskat verleihen den Gewürzkeksen auch heute noch Ihren unverkennbaren Duft, der an Weihnachten erinnert. Wer sich von dem Geschmack nicht hinreißen lässt, den begeistern die schönen Abbildungen auf den Spekulatius.



# MANDEL-SPEKULATIUS

**Zutaten für 12 Mandel-Spekulatus in den Flexiformen Spekulatius (Art.-Nr.: 65016) oder Spekulatius Krippe (Art.-Nr.: 65019):**

115 g Butter (weich)	1 Prise Salz
60 g Zucker weiß	½ TL Mandel-Extrakt
50 g Zucker braun	1½ EL Milch
1 TL Zimt	240 g Mehl
1 MS gem. Ingwer	1 MS Backpulver
1 MS gem. Nelken	Mandelblättchen
1 MS gem. Muskat	

**Schritt 1:** Butter und beide Zucker mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten.

**Schritt 2:** Zimt, Ingwer, Nelken, Muskat, Salz, Mandel-Extrakt, Milch, Mehl und Backpulver dazugeben und untermischen. Kräftig kneten. Den Teig zwischen Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank drei Stunden durchkühlen lassen.

**Schritt 3:** Den Teig formgerecht zuschneiden und in die Spekulatiusform drücken und mit einer Gabel einstechen damit keine Luftblasen entstehen. Den überstehenden Teig mit einem Messer entfernen.

**Schritt 4:** Wenig Mandelblättchen auf dem Teig verteilen und leicht festdrücken.

**Backzeit:** 10 - 15 Minuten  
**Temperatur:** 175°C (Umluft)

# VANILLEKIPFERL

**Zutaten für 40 Vanillekipferl in der Flexiform**  
**Vanillekipferl (Art.-Nr.: 65015), Eigelbverwertung:**

**Für den Teig:**

2 Eier, davon die Eigelbe  
300 g Weizenmehl  
200 g Butter  
150 g geriebene Mandeln  
100 g Zucker  
1 EL Vanillezucker

**Für die Dekoration:**

60 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker

**Schritt 1:** Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß können Sie für die Bethmännchen (Seite 12 - 13) verwenden.

**Schritt 2:** Alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit dem Knet-  
haken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 30 Minuten kalt stellen.

**Schritt 3:** Den Teig in die Kipferlform streichen und in den vorgeheizten Backofen geben.

**Backzeit: 20 Minuten**

**Temperatur: 175°C (Ober-/Unterhitze)**

**Schritt 4:** Puderzucker und Vanillezucker mischen und die noch warmen Kipferl darin wenden.

**Tipp:** Zum Verfeinern kann dem Teig echte Bourbon-Vanille hinzugefügt werden. Dazu eine Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark mit einem Messer herauskratzen und der Teigmischung bei Schritt 2 hinzufügen.

**Variation:** Eine Variante ist das Austauschen der Mandeln gegen andere Nüsse. So kann man zum Beispiel gemahlene Pistazien verwenden und bei Schritt 2 unter den Teig kneten.

Für die Schokoladenindustrie ist Vanille seit dem 16. Jahrhundert eines der wichtigsten Gewürze. Wir finden, dass sich Vanille auch perfekt zum Verfeinern von Keksen eignet und die lange Tradition der **Vanillekipferl** gibt uns Recht.

Ohne das mit Puderzucker bestreute Gebäck in Hörnchenform würde auf dem weihnachtlichen Plätzchenteller definitiv etwas fehlen.



# ZIMTSTERNE

Zutaten für 30 Zimtsterne in der Flexiform  
Zimtstern (Art.-Nr.: 65020):

## Für den Teig:

100 g Butter (weich)	1 MS gem. Koriander
75 g Zucker	2 TL Zimt
1 Ei, davon das Eigelb	1 Prise Salz
125 g Mehl gesiebt	40 g gem. Walnusskerne
1 MS gem. Nelken	40 g gem. Mandeln
1 MS gem. Ingwer	

## Für die Glasur:

1 Ei, davon das Eiweiß
125 g Puderzucker

**Schritt 1:** Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen.

**Schritt 2:** Die restlichen Zutaten untermischen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

**Schritt 3:** Vom Teig etwa haselnussgroße Portionen abnehmen und in die Zimtsternform drücken. Mit den Händen gleichmäßig bis in die Sternspitzen eindrücken. Der Teig sollte etwas unter dem Rand der Form enden (ca. 1mm), damit noch Platz für die Glasur ist.

**Schritt 4:** Eiweiß sehr steif schlagen und Puderzucker einrieseln lassen. Eiweißglasur teelöffelweise auf die Sterne geben und mit dem Teigschaber oder einer Teigkarte glatt abziehen.

<b>Backzeit:</b>	<b>10 - 15 Minuten</b>
<b>Temperatur:</b>	<b>150°C (Umluft, untere Schiene)</b>

Backen Sie perfekt geformte Zimtsterne in der **Flexiform Zimtstern**. Die Kekse bestehen mit einem unverwechselbaren Aroma und einer angenehmen Konsistenz. Die Baiserglasur knuspert so schön beim Reinbeißen! Eine schwäbische Weihnachtsspezialität, deren Geschmack mittlerweile auf der ganzen Welt zu Weihnachten gehört.



# SÜSSE BETHMÄNNCHEN

**Zutaten für ca. 30 Bethmännchen, gebacken auf der Flexiform Ausroll- und Backmatte (Art.-Nr.: 12453), Eiweißverwertung:**

**Für den Teig:**

1 Ei, davon das Eiweiß  
200 g Marzipan  
50 g Puderzucker  
1 EL Mehl

**Für die Dekoration:**

50 g abgezogene Mandeln

**Schritt 1:** Eiweiß und Eigelb trennen. Sie können das Eigelb zum Beispiel für die Vanillekipferl (Seite 8 – 9) verwenden.

**Schritt 2:** Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem Teig verarbeiten, danach ca. drei Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

**Schritt 3:** Aus der Teigmasse kleine Kugeln formen und auf ein mit einer Backmatte belegtes Backblech setzen.

**Schritt 4:** Die Mandeln längs halbieren und je 3 Mandelhälften seitlich an die Marzipankugeln drücken; im vorgeheizten Backofen backen.

**Backzeit:** 40 Minuten

**Temperatur:** 120°C (Ober-/Unterhitze)

**Tipp:** Sollten Sie keine abgezogenen Mandeln bekommen, reicht es auch braune Mandeln kurz im Wasser zu erhitzen und einfach aus der Haut drücken.

Einer Legende nach sollen die **Bethmännchen** nach der Familie Bethmann benannt sein, die Anfang des 19. Jahrhunderts in Frankfurt am Main lebte. Inspiriert durch diese Familie erfand der Pariser Küchenchef des Hauses das Marzipangebäck mit Mandeln, das auch heute noch viele Liebhaber findet.



# ORANGEN-MARZIPAN-GEBÄCK

**Zutaten für 24 Plätzchen in der Dekoform Weihnachtsbaum (Art.-Nr.: 12050) oder Weihnachtsmann (Art.-Nr.: 12049), Eigelbverwertung:**

## **Für den Teig:**

2 Eier, davon die Eigelbe  
50 g Marzipan  
50 g Puderzucker  
100 g Butter  
½ Pck. Orangenback  
100 g Mehl

## **Für die Dekoration:**

Kuvertüre  
Puderzucker

**Schritt 1:** Eiweiß und Eigelb trennen.

**Schritt 2:** Eigelbe, Marzipan, Puderzucker und Butter in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät glatt rühren.

**Schritt 3:** Orangenback und Mehl nach und nach hinzufügen und gut durchrühren.

**Schritt 4:** Die Masse mit einem Teigschaber in die Backformen streichen und im vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

**Backzeit:** 10 - 12 Minuten  
**Temperatur:** 175°C (Ober-/Unterhitze)

**Schritt 5:** Gut Auskühlen lassen und dann die Plätzchen aus den Förmchen stürzen.

**Schritt 6:** Zur Dekoration Kuvertüre nach Anweisung schmelzen und die Figuren damit verzieren. Alternativ mit etwas Puderzucker bestäuben oder z.B. mit Lebensmittelfarbe dekorieren.

Marzipan stammt ursprünglich aus dem Orient (Haremsgebäck) und wurde in Europa zunächst als Medikament genutzt bevor es als Gebäckzutat entdeckt wurde. Das aus Mandeln gewonnene Marzipan erscheint heute in den verschiedensten süßen Varianten.



Mit dem Drehwolf von LURCH lassen sich aus Mürbteig unterschiedlich geformte Kekse „am laufenden Band“ herstellen. Dazu einfach den Gebäckvorsatz anbringen und zwischen vier verschiedenen Formen wählen.  
Art.-Nr.: 10250



# KEKSE AM LAUFENDEN BAND

Zutaten für ca. 3 Bleche Plätzchen, ganz schnell und einfach hergestellt mit dem Drehwolf von LURCH:

## Für den Teig:

450 g Mehl	1 Prise Salz
50 g Speisestärke	2 Eier
250 g Butter	1 Ei, davon das Eigelb zum Bestreichen
160 g feinsten Zucker	2 EL Milch
¼ TL Backpulver	

## Für die Dekoration:

Dunkle Kuvertüre / Schokolade  
Schokospäne

**Schritt 1:** Alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes einen glatten Mürbteig bereiten. Anschließend den Teig ca. eine Stunde kalt stellen.

**Schritt 2:** Den gekühlten Teig durch den Drehwolf mit Spritzvorsatz drehen und für eine intensive Struktur die Teigrolle entgegengesetzt rollen. Die Teigstücke zu Streifen, Kränzen oder S-Gebäck formen und auf ein mit einer Backmatte belegtes Blech legen.

**Schritt 3:** Eigelb und Milch verquirlen und die Plätzchen damit bestreichen; danach im vorgeheizten Backofen hell backen.

**Backzeit:** 10 - 12 Minuten

**Temperatur:** 190°C (Ober-/Unterhitze)

**Tipp:** Zur Dekoration Plätzchen in Kuvertüre oder Schokolade tauchen und mit Schokospänen verzieren.

Zum Formen von zart schmelzendem Spritzgebäck eignet sich der **LURCH Spritzbeutel Silikon**, der auch für das Dekorieren mit Sahne und Cremes verwendet werden kann. Um den verschiedenen Einsatzmöglichkeiten und Konsistenzen gerecht zu werden, gibt es den Spritzbeutel mit fünf unterschiedlich geformten Tüllen.

**Art.-Nr. 70096**



# SCHNEERROSEN

Zutaten für ca. 45 Schneerosen mit dem LURCH Spritzbeutel Silikon:

## Für den Teig:

120 g weiche Butter	90 g Mehl
80 g Zucker	90 g Speisestärke (z.B. Mondamin)
1 Pck. Vanillezucker	50 g gemahlene Mandeln
1 Ei	

## Für die Dekoration:

30-40 g Belegkirschen

**Schritt 1:** Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Quirl des Handrührgerätes geschmeidig rühren. Langsam Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Anschließend das Ei hinzufügen.

**Schritt 2:** Mehl und Speisestärke zu gleichen Teilen mischen und beim Rühren in drei Schritten der Butter-Zucker Masse hinzugeben. Gemahlene Mandeln unterrühren und darauf achten, dass die Masse gebunden bleibt. Den Ofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

**Schritt 3:** Teigmasse in den Spritzbeutel füllen. Auf ein mit einer Backmatte belegtes Backblech mit gezackter Tülle kleine Tupfen (ca. 3 cm Durchmesser) spritzen.

**Schritt 4:** Belegkirschen halbieren und jeweils eine Kirschenhälfte auf einen „Tuff“ setzen.

**Backzeit:** 13 - 15 Minuten

**Temperatur:** 180°C Ober- und Unterhitze

**Tipp:** Die Schneerosen gelingen besonders gut, wenn man die fertigen Tuffs mit Kirsche vor dem Backen ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellt.

**Dekoration:** Nach Geschmack die fertigen Schneerosen mit einer Puderzucker-Zitronensaft Mischung verzieren. Dazu 100 g Puderzucker mit 2 TL Zitronensaft und 3-5 EL Wasser mischen (so dass eine flüssige Mischung entsteht) und in Streifen über die Rosen träufeln.

# PFEFFERKUCHEN

Zutaten für 40 Pfefferkuchen mit den LURCH Ausstechformen (Art.-Nr.: 10520):

175 g Butter  
220 g Zucker  
½ Tasse Zuckerrübensirup  
1 ½ TL Pfefferkuchen- oder Lebkuchengewürz  
100 ml Sahne  
¼ TL Backpulver  
350 g Mehl

**Schritt 1:** Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen.

**Schritt 2:** Zucker, Zuckerrübensirup und Lebkuchen- oder Pfefferkuchengewürz zur Butter geben und gut verrühren.

**Schritt 3:** Sahne halb steif schlagen und unter die Masse ziehen.

**Schritt 4:** Das Backpulver mit der Hälfte des Mehls mischen, auf die Masse sieben und auf niedrigster Stufe unterrühren. Wenn der Teig glatt ist, das restliche Mehl nach und nach einrühren (gegebenfalls Knethaken einsetzen).

**Schritt 5:** Den Teig auf einer bemehlten Unterlage von Hand durchkneten, zu einer Kugel formen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

**Schritt 6:** Den gekühlten Teig portionsweise auf einer Back- und Ausrollmatte dünn ausrollen, Formen ausstechen und die Matte mit den Plätzchen auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen backen.

**Backzeit:** 10 Minuten

**Temperatur:** 200°C (Ober-/Unterhitze)

Heute gilt **Pfefferkuchen** mit seinen regional und international unterschiedlichen Namen und Variationen meist als der Klassiker in der Weihnachtszeit. Essentielle Zutaten der Pfefferkuchen sind aromatische Gewürze wie Kardamon, Zimt und – wie der Name schon sagt – Pfeffer.



## FLEISSIGE HELFER IN DER WEIHNACHTSZEIT

Neben den Keksformen sind auch die LURCH Backhelfer hilfreiche und praktische Begleiter beim weihnachtlichen Backen. Die Ausroll- und Backmatte von LURCH aus Silikon eignet sich ideal zum Teigausrollen. Zudem kann die Matte auch als wieder verwendbarer Ersatz für Backpapier genutzt werden. Um den Teig auf der Matte auszurollen, bietet sich die LURCH-Silikonteigrolle mit praktischen Klappgriffen und Antihftbeschichtung an. Der fertige Keksteig, zum Beispiel Pfefferkuchen, kann nach dem Ausrollen mit den klassischen Ausstechformen von LURCH ausgestochen werden. Wer lieber Spritzgebäck backen möchte, dem ist mit dem Silikon-Spritzbeutel oder dem Drehwolf von LURCH geholfen. Mit seinem starken Saugfuß ist der Drehwolf standhaft; er ist mit Gebäckvorsatz und Lochscheibe im Handel erhältlich. Damit das fertige Gebäck sicher aus dem Ofen geholt werden kann, empfiehlt sich die Verwendung der LURCH Silikon-Textiltopflappen oder Backhandschuhe. Sie bieten sicheren Schutz vor dem heißen Backblech und sind dazu absolut pflegeleicht und einfach zu reinigen.

## DEKOTIPPS VON LURCH

Für die Dekoration nach dem Backen eignen sich die Produkte aus der LURCH Serie zena. Verwenden Sie die zena Bambus-Servierteller um Ihre Plätzchen perfekt in Szene zu setzen. Verfügbar in zwei Größen ist für jeden der richtige „Weihnachtsteller“ dabei. Ansprechend dekoriert mit Leckereien wird die zena Bambus-Etagere, mit Tellern auf zwei Ebenen, schnell zum Mittelpunkt jeder Tafel.

Die schicken Bambusteller und die Etagere aus der zena-Kollektion sind federleicht und dennoch sehr stabil (dank 5-fach-Lackierung). Die lebensmittelechten Behältnisse setzen optische Akzente und verschönern so den Alltag. Gleichzeitig ist die Verwendung von natürlichen Rohstoffen wie Bambus ein entscheidender Faktor, der nachhaltiges Design ausmacht und ökologisch sinnvoll ist. Das verholzende Riesengras wächst zwischen 10 und 30 Zentimeter am Tag; somit regeneriert sich ein Bambuswald innerhalb von drei Jahren vollständig.



## LURCH PRODUKTE IN DER KEKSBACKFIBEL

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	UVP €
65021	Flexiform Keksform Winterzeit	12,90
65016	Flexiform Spekulatius	12,90
65019	Flexiform Spekulatius Krippe	12,90
65015	Flexiform Vanillekipferl	12,90
65020	Flexiform Zimtstern	12,90
12453	Flexiform Ausroll- und Backmatte	19,90
12049	Flexiform Dekor Weihnachtsmann	4,99
12050	Flexiform Dekor Weihnachtsbaum	4,99
10250	Drehwolf mit Gebäckvorsatz	29,90
70096	Spritzbeutel Silikon	14,90
10520	Ausstechformen Weihnachten	4,99
70237	Silikonteigrolle	19,90
10168	zena Bambus-Servierteller klein (195 mm)	14,90
10169	zena Bambus-Servierteller groß (300 mm)	22,50
10166	zena Bambus-Etagere	49,90
70084	Topflappen Silikon schwarz (2er Set)	12,90
70085	Topflappen Silikon rot (2er Set)	12,90
70081	Backhandschuh Silikon schwarz (2er Set)	14,90
70082	Backhandschuh Silikon rot (2er Set)	14,90





IMMER DIE BESONDERE LÖSUNG.

Impressum: Herausgeber: LUCH AG, Rezepte: Kornelia Stille-Schröder und  
Martins Wölfel, Fotos & Konzept: MedienAgentur Jahreis GmbH & Reichel PR,  
Druck: Fischer Druck GmbH, Peine, Copyright: LURCH AG 2011.

## LURCH AG

Schinkelstraße 6 • 31137 Hildesheim  
Informationen unter: Tel. (05121) 7499174  
info@lurch.de • www.lurch.de

Art.-Nr.: 999636



4 019889 124680

