

Manfred

TAPIOKA-MISCHBROT

Locker, fluffig und dennoch echt glutenfrei – ein Genuss!

Zutaten: Wasser, Tapiokastärke, Reismehl, Kartoffelstärke, Hefe, Eier, Sonnenblumenöl, Honig, Flohsamenschalen, Meersalz

Kürbis-Manfred

TAPIOKA-MISCHBROT

Manfred-Alternative mit frisch gerösteten Kürbiskernen.

Heinrich

HAFERFLOCKEN-TOASTBROT

Herzhafter saftiger Brotgenuss, bleibt lange frisch.

Zutaten: Wasser, Maisstärke, Maismehl, Buchweizen-Vollkornmehl, Haferflocken, Margarine, Hefe, Guarkernmehl, Meersalz, Roh-Rohrzucker.

Walnuss-Heinrich

TOASTBROT

Heinrich-Alternative ohne Haferflocken mit frisch gerösteten Walnuss-Stückchen.

Zutaten: Wasser, Maisstärke, Maismehl, Buchweizen-Vollkornmehl, Walnüsse, Margarine, Hefe, Guarkernmehl, Meersalz, Roh-Rohrzucker.

Felix

BAUERNLAIB

Dem klassischen Roggen-Sauerteigbrot geschmacklich sehr ähnlich. Mild säuerlicher Geschmack durch spezielle Reismehl-Sauerteig. Sehr lange Teigführung, weiche, saftige Krume, gute Frischhaltung durch Buchweizenmehl-Vorteig.

Zutaten: Buchweizen-Vollkornmehl, Reisvollkornmehl, Maismehl, Maisstärke, Kastanienmehl, Hefe, Zuckerrübensirup, Traubenkernmehl, Sonnenblumenöl, Flohsamenschalen, Guarkernmehl, Meersalz, Wasser

Bäckermeister Werner Günther
Marktplatz 11 (Bäckerei Broß)
72285 Pfalzgrafenweiler



Jeden Donnerstag ab 8.30 Uhr
www.glutenfrei-guenther.de
Telefon: 07445/81003

Bernard

BAGUETTE

Knuspriges, helles Brot. Sehr gut haltbar.

Zutaten: Wasser, Tapiokastärke, Reismehl, Kartoffelstärke, Hefe, Eier, Sonnenblumenöl, Honig, Flohsamenschalen, Meersalz

Bernard mit Tomaten

BAGUETTE

Bernard-Alternative mit Tomaten

Laugen-Bernard

BAGUETTE

Bernard-Alternative, belauget mit spezieller GF-Lauge.

Ährenbrot

WEISSBROT

Selbe Zusammensetzung wie „Bernard“ in interessanter Form.

Jochen

MEHRKORNBROT

Aromatisches Brot, ballaststoffreich.

Zutaten: Wasser, Buchweizen-Vollkornmehl, Maismehl, Reispudermehl, Hefe, laktosefreie Milch, Sonnenblumenkerne, Leinsaat, Sesam, laktosefreie Margarine, Quarkmehl, Meersalz, Flohsamenschalen, Kakaopulver.

Bitte beachten: Jochen gibt es nur noch im 4-Wochen-Rhythmus!

Bäckermeister Werner Günther
Marktplatz 11 (Bäckerei Broß)
72285 Pfalzgrafenweiler



Jeden Donnerstag ab 8.30 Uhr
www.glutenfrei-guenther.de
Telefon: 07445/81003

Martha

MARMORKUCHEN

Feiner, lockerer Rührkuchen mit Zartbitter-Schokolade.

Zutaten: Vollei, Sonnenblumenöl, Puderzucker, Roh-Rohrzucker, Kartoffelstärke, Reismehl, Hirsemehl, Maisstärke, Kuvertüre, Backpulver, Kakaopulver, Guarkernmehl, Flohsamenschalen, Meersalz.

Zwei Kuchen-Beispiele bei denen wir je nach Jahreszeit und Nachfrage abwechseln:

Schmid

NUSSKUCHEN MIT HIRSE- UND BUCHWEIZEN-VOLLKORNMEHL

Besonders zarte, saftige Rührmasse mit Fruchteinlage, darauf knusprige Nuss-Honig-Streusel.

Zutaten: Wechselnde Fruchteinlage (Äpfel, Kirschen, Aprikosen etc.), laktosefreie Margarine, Roh-Rohrzucker, Buchweizen-Vollkornmehl, Hirsevollkornmehl, geriebene Haselnüsse, Ei, laktosefreie Sahne, Bienenhonig, Meersalz, Vanilleschote, Zimt.

Käsekuchen

KLASSISCHER KÄSEKUCHEN

Hoher Anteil von Frisch-Quark – mit geschlagener Sahne gelockert. Mit verschiedenen Obst-Einlagen.

Zutaten Quarkmasse: Laktosefreie Frischquark, laktosefreie Schlagsahne, Vollei, Roh-Rohrzucker, laktosefreie Milch, Kartoffelstärke, Mehrfruchtkonfitüre, Meersalz.

Zutaten Biskuitboden: Laktosefreie Margarine, Roh-Rohrzucker, Maisstärke, Kartoffelstärke, Ei, Guarkernmehl, Meersalz, Gewürze.

Butter-Hefezopf

MIT LAKTOSEFREIER BUTTER UND MILCH

Zutaten: Maismehl, Maisstärke, Reismehl, laktosefreie Milch, Frischei, laktosefreie Butter, Zucker, Rum-Sultaninen, Eigelb, Hagelzucker, Guarkernmehl, Flohsamenschalen, Salz, Vanille, Zitrone

Obstkuchen, Erdbeerkuchen, etc.

JE NACH JAHRESZEIT

Bäckermeister Werner Günther
Marktplatz 11 (Bäckerei Broß)
72285 Pfalzgrafenweiler



Jeden Donnerstag ab 8.30 Uhr
www.glutenfrei-guenther.de
Telefon: 07445/81003

Standard Brötchen

VERSCHIEDEN BESTREUTE ODER UNBESTREUTE WASSERBRÖTCHEN.

Aus glutenfreier Weizenstärke hergestellte knusprig-lockere Brötchen, mit verschiedenen Saaten (Leinsaat, Sesam, Kürbiskerne, ...) bestreut.

Zutaten: Glutenfreie Weizenstärke, Maismehl, Hefe, laktosefreie Butter, Magermilchpulver, Meersalz, Roh-Rohrzucker, Inulin, Guarkernmehl, Dextrose, Backpulver, Wasser.

Laugenbrezeln

KLASSISCHE BELAUGTE BREZEL, SCHWÄBISCHE ART

Aus glutenfreier Weizenstärke hergestellte Laugenbrezeln.

Zutaten: Glutenfreie Weizenstärke, Maismehl, Hefe, laktosefreie Butter, Magermilchpulver, Meersalz, Roh-Rohrzucker, Inulin, Guarkernmehl, Dextrose, Backpulver, separate „Glutenfrei-Brezellaug“, Sesam-Aufstreue, Wasser.

Biskuitboden

Zutaten: Vollei, Roh-Rohrzucker, Maismehl, Maisstärke, laktosefreie Margarine, Meersalz, Gewürze.

Semmelbrösel

WECKMEHL

Zutaten: Glutenfreie Weizenstärke, Magermilchpulver, Hefe, Meersalz, Inulin, Guarkernmehl, Dextrose

Bäckermeister Werner Günther
Marktplatz 11 (Bäckerei Broß)
72285 Pfalzgrafenweiler



Jeden Donnerstag ab 8.30 Uhr
www.glutenfrei-guenther.de
Telefon: 07445/81003

Auszug aus unserem wechselnden Dauergebäck-Sortiment:

Flammende Herzen

Lockere Sandmasse, gefüllt mit hochwertiger Nuss-Nougat-Füllung

Zutaten Sandmasse: laktosefreie Margarine, Reismehl, Hirsemehl, Maisstärke, glutenfreie Weizenstärke, Puderzucker, Guarkernmehl, Flohsamenschalen, Meersalz.

Zutaten Nussnugat-Füllung: Zucker, Haselnuskerne, pflanzliche Öle, Vanille.

Mürbteig-Puzzle

Puzzleteile mit Nuss-Nougat-Füllung

Zutaten Mürbteig: Laktosefreie Margarine, Reismehl, Roh-Rohrzucker, Hirsemehl, Maisstärke, Vollei, Meersalz, Vanilleschote, Zitronenschale.

Zutaten Nuss-Nougat-Füllung: Zucker, Haselnuskerne, pflanzliche Öle, Vanille.

Beispiel für „Süße Stücke“ bei denen wir je nach Jahreszeit und Nachfrage abwechseln:

Nuss-Schnecken

Süße Hefeteigschnecke mit leckerer Nussfüllung

Zutaten: Reismehl, Hirsemehl, Maisstärke, glutenfreie Weizenstärke, Roh-Rohrzucker, geriebene Haselnüsse, laktosefreie Milch, Vollei, laktosefreie Margarine, Hefe, Guarkernmehl, Meersalz, Zimt, Vanilleschote.

Zutaten Dekor: ganze Haselnüsse, Aprikosen-Konfitüre, Puderzucker.

Quarktaschen, Früchteblüten, etc.

Je nach Jahreszeit.

Bäckermeister Werner Günther
Marktplatz 11 (Bäckerei Broß)
72285 Pfalzgrafenweiler



Jeden Donnerstag ab 8.30 Uhr
www.glutenfrei-guenther.de
Telefon: 07445/81003