

Was wäre die Advents- und Weihnachtszeit ohne Plätzchen, Stollen und Co. Überall liegt jetzt dieser wunderbar festliche Duft in der Luft. In den geschäftigen Tagen vor dem Fest nehmen wir gerne eine genüssliche Auszeit vom vorweihnachtlichen Trubel. Und die Festtage genießen wir mit Familie und Freunden mit allerlei kulinarischen Köstlichkeiten. Verwöhnen Sie sich und Ihre Lieben in diesem Jahr mit dem Besten aus künkels Weihnachtsbäckerei.

künkels Weihnachtsplätzchen

Diese Klassiker schmecken wie selbst gebacken und gehören unbedingt auf Ihren Plätzchenteller. Freuen Sie sich auf eine wunderbare Mischung mit Vanillekipferln, Butterspritzgebäck, Dominosteinen und Butterplätzchen.

Feine Lebkuchenmänner

Einfach zum Anbeißen: hervorragende Zutaten und eine tolle Rezeptur machen unsere Lebkuchenmänner so sympathisch lecker. Sie sind übrigens doppelt zauberhaft mit einem heißen Kakao oder zum Kaffee.

Kokosmakronen

Vielleicht haben Sie gerade jetzt beim Lesen diesen verführerischen Duft in der Nase. Kein Wunder. Denn unsere Kokosmakronen backen wir frisch für Sie hier in unserem Fachgeschäft bzw. Kaffeehaus. Und so, wie sie duften, schmecken sie auch: unglaublich lecker ...

Stollenstrudel

Raffiniert und fein. Saftig, leicht und aromatisch. Unser Stollenstrudel passt wunderbar zum Nachmittagskaffee und ist der ideale Genussmoment in der turbulenten Adventszeit.

künkels Traditionsstollen

Diesen herrlichen Butterstollen backen wir nach einem alten Hausrezept mit bester Butter, Sultaninen und kandierten Früchten. Er schmeckt nach Kindheit und kalten Wintertagen, nach Weihnachtsmärchen und Kerzenschein. Genießen Sie die lockere Krume und den exzellenten Geschmack.

Dinkel-Lebkuchentraum

Lust auf einen traditionell inspirierten und gleichzeitig neuen Weihnachtsgenuss? Diese würzige Lebkuchen-Spezialität schmeichelt dem Gaumen und verwöhnt die Seele.

Weihnachtliche Gaumenfreuden

künkels Kulinarium ♥

Das Bäcker-Handwerk ist unsere Leidenschaft. Das schmecken Sie vom ersten Bissen bis zum letzten Krümel. In „künkels Kulinarium“ informieren wir Sie in loser Folge, was unsere Produkte ausmacht und wie wir das Handwerk bei der Bäckerei Künkel leben.



LIEBE ISST ♥

künkel