

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 Keksbackfibel 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 erhitzbar. Die robusten und obstsäurebeständigen Formen haben eine Herstellergarantie von 15 Jahren. Auch die Reinigung nach dem Gebrauch ist unproblematisch, da die Formen spülmaschinene geeignet 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 Backfibel von LURCH genau das Richtige für Sie: Hier finden Sie Rezepte für die Klassiker unter den Weihnachtskekse ebenso wie brandneue Rezepturen. Abgerundet wird die Fibel 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 bezaubernd schönen Schneerosen 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 Spekulatus (Art.-Nr.: 65016) oder Spekulatus 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 Spekulatusform 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)

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.

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

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.



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.



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.



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.



Dies ist ein Rezept für das LURCH Adventskalender-Set: Selbstgemachte Kekse und Konfekt – klever verpackt im individuellen Kalender zum Verschenken oder selber Vernaschen. Das Set besteht aus einer Keks- und einer Konfektform, den Bastel-Basics für einen Adventskalender und einem Rezeptheft. Weitere Informationen auf www.lurch.de.



WEIHNACHTSSCHOKOLADE

Zutaten für 3 Füllungen der Flexiform Adventszeit aus dem LURCH Adventskalender-Set (Art.-Nr.: 65026):

Für die Füllung:

100 g Vollmilchschokolade
100 g Zartbitterschokolade
100 g weiße Schokolade

Schritt 1: Die Schokoladensorten getrennt voneinander in einem Wasserbad bei 60°C schmelzen lassen. Die flüssige Schokolade mit einem Löffel in die Form einfüllen. Dabei für jedes Motiv eine andere Sorte verwenden. Die Form vorsichtig rütteln, damit die Luftbläschen nach oben steigen.

Schritt 2: Die befüllten Formen bei Zimmertemperatur – am besten über Nacht – erkalten lassen. Nicht in den Kühlschrank, das macht die Schokolade matt! Danach kann die Schokolade vorsichtig aus der Form gedrückt werden.

Tipp: Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt! Für besonders feines Konfekt, je eine Tafel Kuvertüre (100 g) mit 15 g Kokosfett oder Butter gemeinsam schmelzen und vor dem Einfüllen mit weiteren Zutaten verfeinern. Ideale Zutaten sind für dunkle Schokolade: Walnüsse, einige Messerspitzen Nelken, Kardamom, Lebkuchengewürz oder Cranberries. Für weiße Schokolade eignen sich Mandeln, Pistazien, einige Messerspitzen Zimt oder gemahlene Vanille. Allgemein gelingt das Schmelzen und Einfüllen besonders gut mit einem Deko-Pen in der Mikrowelle!

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 Antihaftbeschichtung 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 neuen Produkte der LURCH Serie BIG GREEN FOOT Winter. Verwenden Sie die Teller mit den weihnachtlichen Motiven um Ihre Plätzchen perfekt in Szene zu setzen oder um für Kinder einen Gabenteller für Nikolaus oder Weihnachten herzurichten. Verfügbar in zwei Größen ist für jeden der richtige „Weihnachtsteller“ dabei. Ansprechend dekoriert mit Leckereien wird die BIG GREEN FOOT-Etagere, mit zwei Tellern auf zwei Ebenen, schnell zum Mittelpunkt jeder Tafel.

Die Teller mit niedlichen Motiven bestehen hauptsächlich aus Bambusfasern, sind federleicht und dennoch sehr stabil. Die lebensmittelechten Behältnisse setzen optische Akzente und verschönern den Alltag. Gleichzeitig ist die Verwendung von natürlichen Rohstoffen wie Bambus ein entscheidender Faktor, der nachhaltiges Design ausmacht und ökologisch sinnvoll ist. Das verholzte 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
65021	Flexiform Keksform Winterzeit
65016	Flexiform Spekulatius
65019	Flexiform Spekulatius Krippe
65015	Flexiform Vanillekipferl
65020	Flexiform Zimtstern
12453	Flexiform Ausroll- und Backmatte
10250	Drehwolf mit Gebäckvorsatz
70096	Spritzbeutel Silikon
10520	Ausstechformen Weihnachten
70237	Silikonteigrolle
70084	Topflappen Silikon schwarz (2er Set)
70085	Topflappen Silikon rot (2er Set)
70081	Backhandschuh Silikon schwarz (2er Set)
70082	Backhandschuh Silikon rot (2er Set)
65026	Adventskalender-Set
19160	BGF Schale 15cm Weihnachtsgäste
19161	BGF Schale 15cm Weihnachtsgeschenke
19170	BGF Teller 23cm Weihnachtsgäste
19171	BGF Teller 23cm Weihnachtsgeschenke
19180	BGF Teller 28cm Weihnachtsgäste
19181	BGF Teller 28cm Weihnachtsgeschenke
19190	BGF Etagere rot





IMMER DIE BESONDERE LÖSUNG.

Impressum: Herausgeber: LURCH AG, Rezepte: Kornelia Stille-Schröder und Marlies Wölfel,
Foto & Konzept: MedienAgentur Jahreiss GmbH, Klocke Werbeagentur, Studio 3 GmbH & Reichel PR,
Druck: Fischer Druck GmbH, Peine, Copyright: LURCH AG 2012

LURCH AG

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

Art.-Nr.: 999676



4 0 1 9 8 8 9 1 2 7 4 7 6

