

Backstube HENNIG



Die Backstube Hennig ist ein mittelständiges Familienunternehmen, welches der Bäckerinnung, der Handwerkskammer und dem Stollenschutzverband angehört.

Unsere Familie kann auf drei Generationen im Bäckerhandwerk zurückblicken. Deshalb legen wir großen Wert auf Tradition und Qualität.

Unsere Stollen werden von Hand gefertigt und besitzen alle das Gütesiegel des Stollenschutzverbandes.

Lassen auch Sie sich die schönste Zeit des Jahres versüßen.

Guten Appetit
wünscht Ihnen Ihre Backstube Hennig.



zutaten für unseren
Echt Original
Dresdner Christstollen



Extra Mehl Typ 405, Hefe,
Trockenmilchpulver, Butter, etwas
Schmalz, Zucker, Salz, Stollengewürze,
Zitronenpaste, Sultaninen,
Zitronat, Orangat,
Bittere und weiße Mandeln,
Echt Übersee-Rum,
Schneepuder und

Spezialrezeptur Hennig
(traditionell).



Backstube HENNIG

Bäckerei • Konditorei • Café

Heynatsstraße 3, 01309 Dresden
fon (0351) 3 10 83 67 • fax (0351) 3 15 88 63
www.der-dresdner-stollen.de

ORIGINAL

Dresdner Christstollen

von Meisterhand
nach traditionellem
Familienrezept gebacken.



Backstube HENNIG

Das Besondere des Original Dresdner Christstollens

Um das Jahr 1450 suchte man durch verschiedenste Backwaren kirchliche Erinnerungen wiederzugeben. Der Stollen steht hierbei als Sinnbild für das in Windeln gewickelte Christkind.

Ursprünglich in der Stadt Siebenlehn zur Berühmtheit geworden, verbreitete sich der Stollen bald sehr rasch – auch durch einen Streit mit den Bäckern der Städte Meißen und Dresden, welche das Siebenlehner Backwerk nicht auf ihren Märkten dulden wollten. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts wurde durch den Papst persönlich die Verwendung von Butter – trotz der strengen Fastenzeit – zur Herstellung des Stollens gestattet. Seit Generationen wird seither dieses Weihnachtsgebäck aus besonders ausgewählten Zutaten unter Verwendung von überlieferten Familienrezepturen hergestellt.

Seit über 40 Jahren ist die Backstube Hennig als Familienbetrieb in Dresden hoch angesehen. Ab Mitte September wird in der Backstube unser Original Dresdner Christstollen gebacken. Das wohlbehütete Stollenrezept wird traditionell innerhalb unserer Familie von Generation zu Generation weitergegeben. Unsere Stollen werden

in Handarbeit mit größter Sorgfalt gefertigt und mit dem Gütesiegel – das wir durch unsere hohe Qualität vom Schutzverband Dresdner Stollen und der Bäckerinnung erworben haben – versehen. Als klassisches Weihnachtsgebäck erfreut sich unser Original Dresdner Christstollen größter Beliebtheit.

Durch konstante Qualität haben wir uns das langjährige Vertrauen unserer Kundschaft sowie zahlreiche Auszeichnungen – u.a. den „Stollen-Oscar“ – erworben und sind weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. In den vielen Jahren sind unsere Stollen weltweit per Versand immer im einwandfreien Zustand ausgeliefert worden.

Für unseren Original Dresdner Christstollen verwenden wir nur allerfeinste, auserlesene Zutaten und Rohstoffe ① – unter anderem Butter, Mandeln, Zitronat, Orangat, Echten Übersee-Rum, Rosinen und natürlich unsere traditionell überlieferte Familienrezeptur.

Nachdem der Stollen aus dem Ofen geholt ②, einer sorgfältigen Qualitätskontrolle unterzogen ③, gebuttert und mit Zucker überpudert ④ wurde, wird er für mehrere Tage gelagert – damit sich sein einzigartiger Geschmack voll entfalten kann.

