



BÄCKEREI Sünkel

LETTENREUTH

Tel. 0 95 74/2 35

- Mainleus
- Michelau
- Dörfles
- Hochstadt
- Weidhausen
- Lichtenfels
- Ebersdorf

Saftiger Stollen aus dem Felsenkeller

**Bäckermeister Lorenz Sünkel präsentiert
eine besondere Weihnachtsleckerei –
Bei Stollenprüfung hervorragend abgeschnitten**

Das Geheimnis dieses Stollens sind die edlen Zutaten und die optimale Lagerung. Schon seit zehn Wochen liegt das Gebäck gut verpackt und mit Butter bestrichen im Felsenkeller. Die Bäckermeister Michael und Lorenz Sünkel haben dieses Experiment gewagt – und hatten Erfolg:

Bei der Stollenprüfung des Instituts für Qualitätssicherung von Backwaren (IQBack) erreichte der Stollen die Bewertung „sehr gut“.

Die Traditionsbäckerei besitzt in Lettenreuth einen hervorragenden Felsenkeller mit optimalen Lagerbedingungen. Dass so ein altes Gemäuer wunderbar geeignet ist zur Lagerung eines guten Tropfens, ist bekannt. Was für einen Wein gut ist, kann für einen Stollen nicht schlecht

sein, dachten sich die beiden Bäcker. „Letztlich haben wir ein Rezept kreiert, an dem sich nichts mehr verbessern ließ“, erklärte Bäckermeister Lorenz Sünkel. Grundvoraussetzung sind natürlich hochwertige Zutaten, darunter gute deutsche Markenbutter, edle Gewürze und die besten Sultaninen, die es gibt.

Durch die kellertypischen Lagerbedingungen im Felsenkeller mit konstanter Temperatur und Luftfeuchtigkeit können sich die Aromen optimal entfalten. Dabei entwickelt sich ein wunderbar mürbes Gebäck, das förmlich auf der Zunge zergeht. Das schmeckt auch dem Nachwuchs: „Opas Stollen ist spitze“, finden die Enkel Luis, Lena Paul und Emmi. *red*



„Sehr gut“: Stollenprüfer Manfred Stiefel vom Institut für Qualitätssicherung von Backwaren bewertete den Felsenkeller-Stollen der Bäckerei Sünkel mit der vollen Punktzahl.