



Liebe Kunden, die gemütliche Jahreszeit hat begonnen und sie freuen sich auf die ersten Weckmänner und Plätzchenduft in der Küche? Ich versichere Ihnen: So geht es auch uns. Deshalb warten in den kommen-

den Wochen viele tolle Ideen und Angebote rund um St. Martin und den Advent auf Sie. Schon heute dürfen wir Ihnen unser Lange Weihnachtsgebäck vorstellen.

*Herbert Lange*



## Unsere neuen Filialen

Seit August gehören drei neue Filialen zur Lange Familie. Wir durften die Geschäfte der Bäckerei Schneider aus Windhagen übernehmen. Damit umfasst die Bäckerei Lange inzwischen 11 Standorte.

Das bedeutet für unsere Kunden kurze Wege, um überall in Gummersbach schnell in den Genuss der Lange Backwaren zu kommen. Wir freuen uns in allen Lange Filialen auf Ihren Besuch!

Neu bei Lange:

**Filiale Windhagen**  
Hückeswagener Str. 68  
in Gummersbach  
**Öffnungszeiten:**  
Mo-Fr: 05:00-18:30 Uhr  
Sa: 05:00-13:00 Uhr  
So: 07:00-11:00 Uhr

**Filiale Moltkestraße**  
Moltkestraße 30  
in Gummersbach  
**Öffnungszeiten:**  
Mo-Fr: 06:00-15:00 Uhr

**Filiale Hülsenbusch**  
Schwarzenberger Str. 37  
in Gummersbach  
**Öffnungszeiten:**  
Di-Fr: 06:30-13:00 Uhr  
Sa: 06:30-12:00 Uhr  
So: 07:00-11:00 Uhr



# Der leichteste Brotkasten der Welt



Lange setzt jetzt auf eine ganz neue Generation an Brottüten, wodurch Sie Zuhause keinen Brotkasten mehr benötigen. Die fettresistente Innenschicht eignet sich ideal für ofenwarme Backwaren. Luft- und Feuchtigkeitsgehalt werden durch eine spezielle Membran reguliert. So entsteht das

perfekte Klima für Ihre Backwaren. Ihr Brot bleibt so lange frisch, dass Sie es auch Zuhause in der Lange-Tüte lagern können! Unsere neuen Tüten kommen nicht nur den Backwaren, sondern auch der Umwelt zu Gute. Bei diesem Papierbeutel werden 70% PE-Folie eingespart!



## Das Lange Weihnachtsgebäck

In der Adventszeit verwandeln sich auch die Backstuben der Lange Filialen in echte Weihnachtsbäckereien. Es ist für jeden Bäckermeister eine herausfordernde aber auch eine besonders kreative Zeit.

Unser Weihnachtsgebäck wird nach guter Lange Tradition in Handarbeit hergestellt und es werden nur feinste Zutaten verwendet. Freuen Sie sich schon jetzt auf unseren Meisterstollen und den Marzipanstollen.

Traditionell erwarten Sie unter anderem Kokosmakronen, Spritzgebäck, Spekulatius, Bärenatzeln, Berliner Brot, Schwarz-Weiß-Gebäck und Vanillekipferl.

Der Lange  
Winter-Klassiker:

## Punschballen

Unsere beliebten Punschballen füllen wir jedes Jahr mit einer eigens kreierten Rum-Aprikosen-Mischung.

Ein Lange-Original

Das Rezept der Füllung ist seit vielen Jahren ein gut gehütetes Geheimnis unserer Lange Bäckerei.

Schnell sein  
lohnt sich!

Unsere Ballen  
gibt es vom

15.12.2021  
bis  
Aschermittwoch  
2022



## Wenn doch mal was übrig bleibt: Semmelknödel

6 altbackene  
Brötchen  
3 EL Petersilie  
10 g Butter  
1 Zwiebel  
250 ml Milch  
3 Eier  
Salz & Pfeffer  
evtl. Semmelbrösel

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Die gehackte Petersilie und Zwiebeln in der Butter kurz anschwitzen. Alles mischen. Die Milch bis kurz vorm Kochen erhitzen und über die Brotwürfel gießen. Etwa 10 Minuten quellen lassen. Die mit Salz und Pfeffer

verquirlten Eier dazugeben und alles zu einem nicht zu festen Teig verrühren. Sollte der Teig doch zu weich sein, etwas Semmelbrösel einrühren. Mit nassen Händen tennisballgroße Knödel formen und im siedenden, aber nicht sprudelnd kochenden Salzwasser oder in Brühe 20 Minuten ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.





# Für unsere jungen Backexperten zum Ausmalen

