

## Leckeres aus (reifem) Brot: Roggenbrot-Desert



Leckeres Schichtdessert, das bei Bedarf nur noch aus dem Kühlschrank gezaubert wird. Das leicht karamellierte Roggenbrot harmoniert wunderbar mit dezent säuerlicher Preiselbeer-Konfitüre oder einem Cranberry-Aufstrich. Macht ordentlich satt!

### Zutaten für 4 Portionen:

4 Gläser zum Anrichten  
200 g trockenes reines Diekert Roggenbrot  
4 EL Zucker  
1 TL Zimt  
330 ml Schlagsahne (ggf. mit Sahnesteif)  
ca. 250 - 300g Preiselbeer-Konfitüre  
Schokoladenraspel zum Dekorieren



### Zubereitung (ca. 45 Min. plus Kühlzeit):

1. Das trockene Roggenbrot reiben oder durch den Fleischwolf drehen, mit Zucker und Zimt vermischen und in einer Pfanne anrösten. Dann zur Seite stellen und abkühlen lassen.
2. Die Schlagsahne steif schlagen, ggf. zuckern.
3. Mit einer Schicht Schwarzbrotbrösel im Glas beginnen, darauf etwas Konfitüre geben, dann eine Schicht Sahne. Solange fortfahren, bis alles verbraucht ist. Enden sollte das Ganze mit einer Schicht Sahne, die mit Schokoraseln garniert wird.
4. Gut gekühlt servieren.



Guten Appetit!

Thomas  
**Diekert**  
backt Lebensfreude



Thomas  
**Diekert**

backt Lebensfreude

Ausgabe Juli 2021

## Die Brötchenpresse

Kommen Sie doch mal zum Naschen vorbei - es ist Saison!



Im Mittelalter war laut des Internetlexikons „wikipedia“ Kuchen meist ein süßes Brot oder ein Früchtebrot. Mit der Verbreitung des feinen Zuckers im 16. Jahrhundert entstanden die feinen Backwaren. In dieser Zeit kam auch der Biskuitteig auf. Im 17. Jahrhundert wurden die ersten Spring-

formen zum Backen verwendet. Schokolade, Kakao und Vanille gab es erst ab dem 18. Jahrhundert. Im 19. Jahrhundert kamen Speisesoda und Backpulver auf den Markt. Glaubt man den Chronisten, gab es aber auch schon im antiken Griechenland die glückseeligmachenden Kuchen. Und heut-

zutage natürlich hier bei uns! Und welche Jahreszeit würde besser zu Kuchen passen als der Sommer. Und das Beste: Wir haben wieder geöffnet! Innen und aussen werden wir Sie wieder bedienen und verwöhnen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familienbäckerei Diekert



## Die vier Jahreszeiten: Kuchen vom Allerfeinsten



Feiner Apfelkuchen

Saftiger Pflaumenkuchen



Hoch aromatischer Erdbeerkuchen

Fruchtiger Heidelbeerkuchen



Eleganter Bienenstich



Raffinierte Schoko-Birne

Endlich ist es Sommer und endlich dürfen wir wieder unsere Gastronomie öffnen. Und wir hoffen sehr, dass es dabei bleibt. Ganz herzlich wollen wir uns bei unseren Kunden bedanken, die alle mit Disziplin und Umsicht dazu beigetragen haben, dass wir gemeinsam durch die Krise gekommen sind.

Jetzt wollen wir mit allen gebotenen Maßnahmen und Regeln mit Freude den Sommer begrüßen und uns so richtig an den saisonalen Köstlichkeiten erfreuen. Genießen Sie es bei uns wieder im Freien oder in unseren klimatisierten Innenräumen gemeinsam zu sitzen, zu plaudern und fröhlich zu sein. An Kaffee, Tee und Kuchen soll es nicht fehlen. Auch nicht an Torten und anderen feinen Backwaren. Eine kleine Auswahl frischer saisonaler Kuchen aus unserer Konditorei sehen Sie auf dieser Seite. Aber natürlich gibt es noch viel mehr Auswahl in unserer Theke.

Auch unsere Speisekarte ist voll mit kulinarischen Köstlichkeiten – vom Frühstück bis zum Kaffeeklatsch. Von Montag bis Samstag können Sie ab 5:30 Uhr alles bekommen was das Herz begehrt. Halten Sie Einkehr und lassen Sie sich von uns bedienen.

Auf der Rückseite dieser Ausgabe finden Sie wieder eine Rezeptidee für die pfiffige Verwertung reifen Brotes. Diesmal handelt es sich um ein lettisches Dessert. Sehr gehaltvoll, sättigend und traumhaft lecker. Die Letten sind nämlich berühmt für ihre Liebe zu herzhaften und uringen Speisen. Wir haben es probiert und waren begeistert!

Impressum: Hrsg. Bäckerei, Konditorei, Café Thomas Diekert  
Tangensieck 1, 21376 Salzhausen,  
Tel: 04172-394, Fax: 04172-962594  
E-Mail: TDiekert@t-online.de  
Verantwortlich für den Inhalt: Thomas Diekert

Redaktion, Fotos, Grafik und Design:  
Harald Winkler, Marketing & Kommunikation  
Tel: 05136-9735471, info@wimakom.de

**Thomas Diekert**  
backt Lebensfreude